

FQG60T FilterQuick™ easyTouch®

Freidora a gas

Manual de instalación, operación y mantenimiento

Este manual se actualiza a medida que se publican nuevas informaciones y modelos. Visite nuestro sitio web para obtener el manual más reciente.



POR SU SEGURIDAD

No almacene ni use gasolina ni otros vapores o líquidos inflamables en la cercanía de este o de cualquier otro aparato.

⚠ PRECAUCIÓN

LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA FREIDORA.

Lea detenidamente estas instrucciones de uso, de modo que se familiarice con el aparato antes de conectarlo a un suministro de gas.

Guarde estas instrucciones para futuras consultas.



Número de pieza: FRY_IOM_8197703SP 11/2022

Instrucciones originales Spanish / Español



WELBILT®

AVISO

SI, DURANTE EL PERÍODO DE GARANTÍA, EL CLIENTE UTILIZA UNA PIEZA PARA ESTE EQUIPO DE SERVICIO DE ALIMENTOS FRYMASTER DEAN QUE NO SEA UNA PIEZA NUEVA O REICLADA SIN MODIFICAR COMPRADA DIRECTAMENTE A FRYMASTER DEAN O A CUALQUIERA DE SUS CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS, O SI LA PIEZA QUE SE UTILIZA SE HA MODIFICADO DE SU CONFIGURACIÓN ORIGINAL, ESTA GARANTÍA QUEDARÁ ANULADA. ASIMISMO, FRYMASTER DEAN NI SUS FILIALES SE HARÁN RESPONSABLES DE CUALQUIER RECLAMACIÓN, DAÑOS O GASTOS INCURRIDOS POR EL CLIENTE, QUE SURJAN DIRECTA O INDIRECTAMENTE, TOTAL O PARCIALMENTE, DEBIDO A LA INSTALACIÓN DE CUALQUIER PIEZA MODIFICADA O PIEZA RECIBIDA POR PARTE DE UN CENTRO DE SERVICIO NO AUTORIZADO.

AVISO

Este aparato está destinado únicamente para uso profesional y debe ser operado únicamente por personal calificado. La instalación, el mantenimiento y las reparaciones deben ser realizados por un Centro de servicio autorizado de fábrica de FRYMASTER DEAN (FAS, por sus siglas en Inglés) o por otro profesional capacitado. La instalación, el mantenimiento o las reparaciones efectuadas por personal no calificado pueden anular la garantía del fabricante. Consulte el Capítulo 1 de este manual para las definiciones de personal calificado.

AVISO

Este equipo debe instalarse de conformidad con los códigos nacionales y locales correspondientes del país o región donde se instale. Consulte los REQUISITOS DE CÓDIGOS NACIONALES en el Capítulo 2 de este manual para ver detalles específicos.

AVISO A LOS CLIENTES DE EE. UU.

Este equipo debe instalarse en cumplimiento con el código básico de plomería de The Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) y con el Manual de Higiene Alimentaria de la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos.

AVISO

Los dibujos y las fotografías utilizadas en este manual están destinados para ilustrar los procedimientos operativos, de limpieza y técnicos y pueden no adecuarse a los procedimientos operativos de la gerencia en el sitio de instalación.

AVISO

Este aparato está destinado para usarse en aplicaciones comerciales, por ejemplo, en cocinas de restaurantes, tabernas, hospitales y en comercios como panaderías, carnicerías, etc., pero no para producción masiva de alimentos.

AVISO A LOS PROPIETARIOS DE UNIDADES EQUIPADAS CON CONTROLADORES

EE. UU.

Este dispositivo se ajusta a la sección 15 de las normas de la FCC. La operación está sujeta a las dos condiciones siguientes: 1) Este dispositivo no debe causar interferencias perjudiciales; y 2) este dispositivo debe aceptar toda interferencia recibida, incluida la interferencia que puede causar funcionamiento no deseado. Si bien este dispositivo es de Clase A verificada, se ha demostrado que cumple con los límites de la Clase B.

CANADÁ

Este aparato digital no excede los límites de las Clases A o B para emisiones de ruido radioeléctrico según establece la norma ICES-003 del Departamento Canadiense de Comunicaciones.



PELIGRO

La instalación, el ajuste, el mantenimiento o el servicio incorrectos, así como las alteraciones o modificaciones no autorizadas pueden causar daños materiales, lesiones o muerte. Lea detalladamente las instrucciones de instalación, operación y servicio antes de instalar o realizar mantenimiento a este equipo. Solamente personal de servicio calificado puede convertir este aparato para usar un tipo de gas diferente de la configuración original.



PELIGRO

No debe alterarse ni eliminarse ningún material estructural de la freidora para adecuar la colocación de la freidora debajo de una campana. ¿Preguntas? Llame a la Línea de servicio de Frymaster al 1-800-551-8633.

 **ADVERTENCIA**

Después de la instalación de una freidora a gas y de cualquier tarea de mantenimiento de un sistema de gas de un múltiple, una válvula, un quemador, etc. de una freidora a gas, revise que no haya fugas en todas las conexiones. Aplique una solución espesa de detergente a todas las conexiones y asegúrese de que no haya burbujas. No debe haber olor a gas.

AVISO

El estado de Massachusetts exige que todo producto de gas sea instalado por un fontanero o técnico especializado con licencia.

 **PELIGRO**

Las instrucciones a seguir en caso de que el operador sienta olor a gas o detecte de otra manera una fuga de gas deben estar en una ubicación a la vista. Esta información la puede obtener de la compañía de gas local o del proveedor de gas.

 **PELIGRO**

Deben tomarse las medidas adecuadas para limitar el movimiento de este aparato sin depender de la conexión de la tubería de gas. Las freidoras simples equipadas con patas deben estabilizarse instalando correas de anclaje. Todas las freidoras equipadas con ruedas deben estabilizarse instalando cadenas de fijación. Si se usa una tubería de gas flexible, debe conectarse un cable de fijación adicional el cual debe estar conectado en todo momento mientras la freidora está en uso.

 **PRECAUCIÓN**

No se entrega garantía alguna para ninguna freidora Frymaster utilizada en una instalación o concesión móvil o marina. La protección de la garantía solo se ofrece para las freidoras instaladas en conformidad con los procedimientos descritos en este manual. Los entornos móviles, marinos o de concesión deben evitarse para esta freidora para garantizar su óptimo rendimiento.

 **PELIGRO**

¡El borde frontal de la freidora no es un peldaño! No se suba a la freidora. Pueden ocurrir lesiones graves al resbalar o hacer contacto con el aceite caliente.

 **PELIGRO**

No almacene ni use gasolina ni otros líquidos o vapores inflamables en la cercanía de este ni de ningún otro aparato.

 **PELIGRO**

No rocíe aerosoles en las inmediaciones de este aparato mientras esté funcionando.

 **ADVERTENCIA**

La operación, la instalación y el servicio a este producto puede exponerlo a productos o sustancias químicas, como Bisfenol A (BPA), fibras de vidrio, lana o cerámica y sílice cristalina, los que, a saber del estado de California, causan cáncer, defectos congénitos y otros daños reproductivos. Para obtener más información, visite www.P65Warnings.ca.gov.

 **PELIGRO**

La bandeja de migajas en las freidoras equipadas con sistema de filtrado debe vaciarse en un recipiente no inflamable al final de cada jornada de freír todos los días. Algunas partículas de alimentos pueden hacer combustión espontáneamente si se dejan remojar en determinados tipos de manteca.

 **ADVERTENCIA**

No golpee las cestas de freír ni otros utensilios sobre la tira de unión de la freidora. La tira sirve para sellar la unión entre las ollas de freír. Si se golpean las cestas en la tira para eliminar la manteca, se deformará la tira, lo que perjudicará su ajuste. Está diseñada para un ajuste hermético y solo debe quitarse para tareas de limpieza.

⚠ ADVERTENCIA

No deberán utilizar este aparato los menores de 16 años ni aquellas personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas. Tampoco deberán utilizarlo las personas que carezcan de experiencia con equipos similares, a menos que haya un técnico responsable de su seguridad que se ocupe de supervisar el uso del aparato. No deje que los niños jueguen con el aparato.

AVISO

El aparato debe instalarse y usarse de tal manera que nada de agua haga contacto con la manteca o el aceite.

⚠ PELIGRO

Mantenga todo artículo alejado de los drenajes. Cerrar los actuadores puede causar daños o lesiones.

⚠ PELIGRO

Antes de trasladar, probar, dar mantenimiento y hacer cualquier reparación en su freidora Frymaster, desconecte TODOS los cables de suministro de alimentación eléctrica del suministro de alimentación eléctrica.

⚠ ADVERTENCIA

Si se daña el cable de suministro de alimentación eléctrica, debe ser reemplazado por un Centro de servicio autorizado de fábrica de Frymaster u otra persona calificada similar para evitar riesgos.

⚠ ADVERTENCIA

Extreme precauciones y use equipo de protección adecuado para evitar el contacto con aceite o superficies calientes que pueden causar quemaduras o lesiones graves.

⚠ ADVERTENCIA

NUNCA drene la solución de hervido o limpieza a una unidad de desecho de manteca (SDU), una unidad de filtrado integrada, una unidad de filtrado portátil ni a un OQS (Sensor de calidad de aceite). Estas unidades no están destinadas para este fin y se dañarán con la solución. Esto anulará la garantía.

⚠ ADVERTENCIA

Nunca deje la freidora sin supervisión durante el uso.

⚠ ADVERTENCIA

Tenga cuidado cuando deje caer alimentos mojados o agua en el aceite caliente. Esto puede causar salpicaduras del aceite, lo que puede causar quemaduras graves

⚠ ADVERTENCIA

No llene en exceso la olla de freír para evitar el rebose de aceite caliente que puede causar quemaduras graves, resbalamientos y caídas.

⚠ ADVERTENCIA

Tenga cuidado y use el equipo de seguridad adecuado cuando agregue aceite a la freidora, para evitar la salpicadura del aceite que puede causar quemaduras graves.

⚠ ADVERTENCIA

El OQS (Sensor de calidad del aceite) se puede dañar en los siguientes casos:

1. Montaje incorrecto de la bandeja del filtro, lo que permite Magnesol u otros polvos de filtro bajo el papel de filtro.
2. No se usa papel o almohadillas de filtro.
3. Papel o almohadillas de filtro rotos.
4. Se bombea agua, solución de hervido u otros limpiadores a través del sensor OQS.
5. Se usa alta presión para despejar el sensor.

No seguir estas pautas puede generar altos costos de reemplazo y anular la garantía.



Freidoras a gas de la serie FQG60T FilterQuick™ easyTouch®
Manual de instalación y operación

CONTENIDO

CAPÍTULO 1: Introducción

1.1	Aplicabilidad y validez.....	1-1
1.2	Información de seguridad.....	1-1
1.3	Información del controlador.....	1-2
1.4	Información específica de la Comunidad Europea (CE).....	1-2
1.5	Descripción del equipo.....	1-3
1.5.1	Principios de operación.....	1-3
1.6	Instalación, operación y personal de servicio.....	1-3
1.7	Definiciones.....	1-3
1.8	Procedimiento de reclamación por daños durante el envío.....	1-4
1.9	Placa de capacidad nominal.....	1-4
1.10	Lectura de números de modelo.....	1-5
1.11	Información de pedido de piezas y servicio.....	1-5

CAPÍTULO 2: Instrucciones de instalación

2.1	Requisitos generales de instalación.....	2-1
2.1.1	Espacio libre y ventilación.....	2-1
2.1.2	Requisitos de códigos nacionales.....	2-2
2.1.2.1	Normas para la instalación.....	2-3
2.1.3	Requisitos de energía.....	2-3
2.1.4	Requisitos de conexión a tierra eléctrica.....	2-3
2.1.5	Requisitos para Australia.....	2-4
2.2	Instalación de las ruedas o patas.....	2-4
2.3	Preparaciones previas a la conexión.....	2-4
2.4	Conexión a la tubería de gas.....	2-6
2.4.1	Especificaciones del gas.....	2-7
2.4.2	Equipo instalado a grandes altitudes.....	2-9
2.5	Conversión a otro tipo de gas.....	2-9
2.6	Ubicación de la freidora.....	2-10
2.7	Instalación del depósito lateral de aceite.....	2-11

CAPÍTULO 3: Instrucciones de operación

3.1	Operación y programación del controlador.....	3-2
3.2	Procedimientos de configuración y puesta en marcha del equipo.....	3-2
3.2.1	Configuración.....	3-2
3.2.2	Encendido de la freidora.....	3-3
3.3	Apagado de la freidora.....	3-4
3.4	Rellenado manual, relleno automático y llenado del JIB/depósito lateral de aceite.....	3-5
3.4.1	Agregar aceite al depósito lateral de aceite.....	3-6

3.4.2	Cambios de aceite de rutina	3-6
3.4.2.1	Cambios de aceite de rutina (solo JIB)	3-6
3.4.2.2	Cambios de aceite de rutina (solo depósito lateral de aceite).....	3-7
3.4.3	Sistemas de aceite a granel	3-7
CAPÍTULO 4: Instrucciones de filtrado		
4.1	Introducción	4-1
4.2	Preparación para el uso con papel de filtro o almohadilla de filtro	4-1
CAPÍTULO 5: Mantenimiento preventivo		
5.1	Limpieza de la freidora.....	5-1
5.2	Revisiones y servicio diarios.....	5-1
5.2.1	Inspección de la freidora en busca de daños.....	5-1
5.2.2	Limpieza del gabinete de la freidora por dentro y por fuera.....	5-1
5.2.3	Limpieza del sistema de filtrado FilterQuick™	5-1
5.2.4	Limpieza de la bandeja del filtro y las piezas y accesorios desmontables	5-2
5.2.5	Limpieza del interruptor de flotador de nivel de aceite	5-2
5.2.6	Limpieza diaria alrededor de los sensores AIF y ATO.....	5-2
5.2.7	Limpieza de las varillas de elevación de la cesta.....	5-2
5.3	Revisiones y servicio semanales	5-3
5.3.1	Limpieza detrás de las freidoras	5-3
5.4	Revisiones y servicio mensuales.....	5-3
5.4.1	Drenaje y limpieza de la olla de freír.....	5-3
5.4.2	Limpieza intensa (en frío o con hervido) de la olla de freír	5-3
5.4.3	Revisión de la precisión del valor de referencia del controlador FilterQuick™	5-4
5.4.4	Mantenimiento del prefiltro.....	5-5
5.5	Revisiones y servicio quincenales.....	5-5
5.5.1	Limpieza del depósito lateral de aceite	5-5
5.6	Revisiones y servicio trimestrales.....	5-5
5.6.1	Reemplazo de juntas tóricas.....	5-5
5.7	Revisiones y servicio semestrales.....	5-6
5.7.1	Limpieza del tubo de ventilación de la válvula de gas.....	5-6
5.7.2	Revisión de la presión del múltiple del quemador	5-6
5.8	Inspección anual o periódica del sistema.....	5-6
5.8.1	Freidora.....	5-6
5.8.2	Sistema de filtrado integrado	5-7
5.8.3	Cuidado del acero inoxidable	5-8
CAPÍTULO 6: Localización y solución de problemas para el operador		
6.1	Introducción	6-1
6.2	Solución de problemas de las freidoras	6-2
6.2.1	Problemas de FQ4000 y de calentamiento.....	6-2
6.2.2	Mensajes de error y problemas de pantalla.....	6-3
6.2.3	Problemas del elevador de cestas.....	6-4
6.2.4	Problemas de filtrado	6-4
6.2.4.1	Filtrado incompleto	6-5
6.2.4.2	Error por drenaje obstruido	6-6
6.2.4.3	Filtro ocupado.....	6-6

6.2.5	Problemas del rellenado automático.....	6-6
6.2.6	Problemas en el sistema de aceite a granel	6-7
6.2.7	Códigos de registro de errores	6-7
6.2.8	Filtrado OQS (Sensor de calidad del aceite).....	6-9

APÉNDICE A: Instrucciones para sistemas de aceite a granel

FREIDORA A GAS DE LA SERIE FQG60T FILTERQUICK™ easyTouch®

CAPÍTULO 1: INFORMACIÓN GENERAL

NOTA: La freidora Frymaster FQG60T FilterQuick™ easyTouch® requiere puesta en marcha, demostración y capacitación antes de poder comenzar las operaciones normales del restaurante.

1.1 Aplicabilidad y validez

La freidora a gas de la serie FQG60T FilterQuick™ easyTouch® tiene la aprobación de la Unión Europea para su venta e instalación en los siguientes países: Austria, Bélgica, Alemania, Dinamarca, España, Finlandia, Francia, Gran Bretaña, Irlanda, Italia, Luxemburgo, Holanda, Noruega, Portugal y Suecia.

Este manual es aplicable y válido para todas las freidoras a gas de la serie FQG60T FilterQuick™ easyTouch®, incluidas aquellas en la Unión Europea. Donde existan conflictos entre las instrucciones y la información que aparecen en este manual y los códigos locales y nacionales del país en donde se va a instalar el equipo, la instalación y operación deben cumplir con dichos códigos.

Este aparato está diseñado sólo para el uso profesional, por lo tanto debe operarlo únicamente el personal capacitado, según se indica en la Sección 1.7.


1.2 Información de seguridad


Antes de intentar operar la unidad, lea completamente las instrucciones de este manual. A lo largo de este manual, se encontrará con anotaciones en cuadros de borde doble similares a los que aparecen a continuación.

PELIGRO

EL ACEITE CALIENTE CAUSA QUEMADURAS GRAVES. NUNCA INTENTE MOVER UNA FREIDORA CON ACEITE CALIENTE NI TRANSFERIR ACEITE CALIENTE DE UN RECIPIENTE A OTRO.

 Los cuadros de **PRECAUCIÓN** contienen información sobre las acciones o condiciones que **pueden ocasionar o resultar en la falla de su sistema.**

 Los cuadros de **ADVERTENCIA** contienen información acerca de las acciones o condiciones que **pueden ocasionar o resultar en daños en su sistema**, lo cual a la vez puede causar la falla de su sistema.

 Los cuadros de **PELIGRO** contienen información acerca de las acciones o condiciones que **pueden ocasionar o resultar en lesiones del personal**, las cuales a su vez pueden dañar o causar la falla de su sistema.

La freidora está equipada con características de seguridad automáticas:

1. La detección de alta temperatura corta el gas al conjunto de quemador en caso de que falle el termostato de control.
2. La detección de válvula evita que se inflame el quemador aun estando la válvula de drenaje parcialmente abierta.
3. Un interruptor de flotador de seguridad evita que los quemadores funcionen si no hay aceite en la freidora.

1.3 Información del controlador

CUMPLIMIENTO DE LA NORMA FCC

Este equipo se ha probado y encontrado en cumplimiento con los límites correspondientes a un dispositivo digital de la Clase A, de acuerdo con el Apartado 15 de los Reglamentos de la FCC. Si bien este dispositivo es de Clase A verificada, se ha demostrado que cumple con los límites de la Clase B. Estos límites están diseñados para ofrecer una protección razonable contra la interferencia nociva cuando se opera el equipo en un entorno comercial. Este equipo genera, usa y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza en conformidad con el manual de instrucciones, puede ocasionar interferencia con las comunicaciones de radio.

Es probable que el funcionamiento de este equipo en una zona residencial ocasione interferencias nocivas, en cuyo caso el usuario deberá corregir la interferencia por cuenta propia.

Se le advierte al usuario que cualquier cambio o modificación que no cuente con la aprobación de las partes responsables del cumplimiento puede anular la autoridad del usuario para operar el equipo.

Si es necesario, el usuario debe consultar al distribuidor o a un técnico experimentado de radio y televisión para recibir sugerencias adicionales.

Puede ser útil al usuario el siguiente folleto preparado por la Comisión Federal de Comunicaciones: "How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems". Este folleto está disponible en la Oficina de Grabado e Impresión del Gobierno de EE. UU. (Washington, D.C. 20402, Número de referencia 004-000-00345-4).

1.4 Información específica de la Comunidad Europea (CE)

La Comunidad Europea (CE) ha establecido ciertos estándares específicos referentes a equipos de este tipo. Siempre que exista un conflicto entre los estándares CE y no CE, la información o las instrucciones pertinentes se identifican según sea el caso.

1.5 Descripción del equipo

Las freidoras a gas de la serie FQG60T FilterQuick™ easyTouch® son unidades que economizan energía, estilo tubo y que funcionan con gas. Estos modelos tienen un sistema de filtrado incorporado.

Las freidoras a gas de la serie FQG60T FilterQuick™ easyTouch® se pueden configurar para su uso con gas natural o gas de propano (PL), según las necesidades del cliente.

Cada olla de freír está equipada con una sonda de temperatura para controlar la temperatura de forma precisa.

Todas las freidoras a gas de la serie FQG60T FilterQuick™ easyTouch® están estandarizadas con encendido electrónico y modo de ciclo de fundido. Las freidoras a gas de la serie FQG60T FilterQuick™ easyTouch® se controlan por medio de un controlador easyTouch® FilterQuick™.

Todas las freidoras de esta serie requieren una fuente externa de alimentación eléctrica de CA. Las unidades pueden configurarse para voltajes de 100 V CA a 240 V CA.

Las freidoras a gas de la serie FQG60T FilterQuick™ easyTouch® se embarcan totalmente ensambladas. Todas las freidoras se envían con un paquete de accesorios estándar. Cada freidora se ajusta, prueba e inspecciona en la fábrica antes del embalaje para su envío.

1.5.1 Principios de operación

El gas entrante fluye a través de los orificios y se mezcla con aire en los quemadores para crear la proporción correcta para la combustión apropiada. La mezcla se enciende en la parte frontal de cada tubo de calor mediante la luz piloto. Difusores internos reducen la llama a medida que pasa a través del tubo del quemador. Esta llama lenta y turbulenta aumenta la transferencia de calor a las paredes de los tubos para calentar el aceite de manera más eficiente.

1.6 Instalación, operación y personal de servicio

La información operativa del equipo Frymaster se ha preparado para el uso por parte de personal capacitado o autorizado únicamente, como se define en la Sección 1.7. **El personal de instalación o servicio capacitado, certificado, licenciado o autorizado debe realizar toda instalación y servicio del equipo Frymaster, según se define en la Sección 1.7.**

1.7 Definiciones

PERSONAL OPERATIVO CAPACITADO Y/O AUTORIZADO

El personal operativo capacitado/autorizado se refiere a quienes hayan leído detenidamente la información de este manual y se hayan familiarizado con las funciones del equipo, o quienes hayan tenido experiencia previa con el funcionamiento del equipo cubierto en este manual.

PERSONAL DE INSTALACIÓN CAPACITADO

El personal de instalación capacitado se refiere a individuos, firmas, empresas o compañías que, ya sea en persona o mediante un representante, participen y sean responsables de la instalación de aparatos que funcionen con gas. El personal capacitado debe tener experiencia con este trabajo, estar familiarizado con todas las precauciones que debe haber con el gas, además de haber reunido todos los requisitos de los códigos nacionales y locales correspondientes.

PERSONAL DE SERVICIO TÉCNICO CAPACITADO

El personal de servicio capacitado se refiere a quienes estén familiarizados con el equipo Frymaster y quienes estén autorizados por Frymaster, L.L.C. para dar servicio al equipo. Todo el personal de servicio técnico autorizado debe estar equipado con un juego completo de manuales de servicio y de piezas de repuesto, además de contar con un inventario mínimo de piezas para equipos Frymaster. Puede consultar una lista de centros de servicio autorizados de fábrica de Frymaster (FAS) en nuestro sitio web: www.frymaster.com/service. ***Si no se usa al personal de servicio capacitado quedará nula la garantía de Frymaster por el equipo.***

1.8 Procedimiento de reclamación por daños durante el envío

El equipo Frymaster fue inspeccionado y empacado cuidadosamente antes de salir de la fábrica. La empresa de transportes asume la plena responsabilidad de la integridad de la entrega al aceptar transportar este equipo.

Qué hacer si su equipo llega dañado:

1. **Presente una reclamación por daños inmediatamente**, independientemente de la gravedad de los daños.
2. **Inspeccione y registre todas las pérdidas o daños visibles**, y asegúrese de que esta información esté anotada en la hoja de embarque o acuse de recibo y que esté firmada por la persona que hace la entrega.
3. **Las pérdidas o daños ocultos** que no se detecten hasta desempacar el equipo deben anotarse y reportarse a la empresa de transporte o fletes **inmediatamente** al momento de descubrirlos. La reclamación por daños ocultos debe presentarse en un plazo de 15 días a partir de la fecha de entrega. Asegúrese de conservar el recipiente de envío para poder inspeccionarlo.

Frymaster NO SE HACE RESPONSABLE POR DAÑOS O PÉRDIDAS INCURRIDAS DURANTE EL TRANSPORTE.

1.9 Placa de capacidad nominal

Va colocada en el panel interior de la puerta frontal. La información proporcionada incluye el número de modelo y de serie de la freidora, entrada en kW/h (BTU/h) de los quemadores, presión del gas de salida en mbar (pulgadas W.C.) y si la unidad tiene orificios para gas natural o propano.

1.10 Lectura de números de modelo



- 1 = E-Eléctrica, G-Gas
- 2 = Capacidad de la olla de freír de 14, 18, 23, 27 kg (30, 40, 50, 60 lb)
- 3 = U-Freidora abierta, T-Freidora de tubo
- 4 = L-Lado izquierdo; R-Lado derecho, M-Centro, X-Posiciones mixtas, Z-Todo o Ninguno si la Cant. de cubas = 0
- 5 = S-Espaciador; Z-ninguno
- 6 = B-Elevador de cestas; Z-ninguno
- 7 = kW 14,17,22 o NG-Gas natural, PG-Gas propano, BG-Gas butano, LG-Gas de mezcla de LP

1.11 Información de pedido de piezas y servicio

Para ayudarle en forma rápida, el representante de su Centro de servicio autorizado de fábrica de Frymaster (FAS) o del Departamento de Servicio Técnico necesita cierta información acerca de su equipo. La mayor parte de esta información se encuentra en la placa de datos pegada en la cara interior de la puerta de la freidora. Los números de pieza se encuentran en el Manual de piezas. Los pedidos de piezas pueden realizarse directamente a través de su centro de servicio autorizado de fábrica o distribuidor local. Puede consultar una lista de centros de servicio autorizados de fábrica de Frymaster (FAS) en nuestro sitio web: www.frymaster.com/service. Si no tiene acceso a esta lista, comuníquese con el Departamento de Servicio Técnico de Frymaster llamando al 1-800-551-8633 o al 1-318-865-1711 o por correo electrónico: fryservice@welbilt.com.

Puede obtener información sobre el servicio técnico dirigiéndose a su centro FAS o distribuidor local. También puede solicitar el servicio llamando al Departamento de Servicio Técnico de Frymaster al 1-800-551-8633 o 1-318-865-1711 o por correo electrónico: service@frymaster.com. Cuando solicite piezas o servicio, tenga a la mano la siguiente información:

Número de modelo: _____
Número de serie: _____
Tipo de gas y voltaje: _____
Número de pieza del elemento: _____
Cantidad necesaria: _____

Además del número de modelo, número de serie y tipo de gas, esté preparado para describir la naturaleza del problema y tenga a la mano cualquier otra información que considere posiblemente útil para solucionar su problema.

CONSERVE Y GUARDE ESTE MANUAL EN UN LUGAR SEGURO PARA SU USO FUTURO.

FREIDORA A GAS DE LA SERIE FQG60T FILTERQUICK™ easyTouch®

CAPÍTULO 2: INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

2.1 Requisitos generales de instalación

Toda la instalación y mantenimiento de los equipos Frymaster debe ser realizado por personal de instalación o mantenimiento calificado, certificado, licenciado o autorizado, como se define en la Sección 1.7.

La conversión de este aparato de un tipo de gas a otro debe ser realizada únicamente por personal de instalación o servicio calificado, con licencia o autorizado, según se define en la Sección 1.7 de este manual.

No cumplir con la instrucción de que la instalación o el mantenimiento de este equipo sean realizados por personal de instalación o mantenimiento calificado, licenciado o autorizado (conforme a lo establecido en la Sección 1.7 de este manual), anulará la garantía de Frymaster y puede resultar en daños al equipo o lesiones al personal.

Donde existan conflictos entre las instrucciones y la información que aparecen en este manual y los códigos o reglamentos locales o nacionales, la instalación y operación deben cumplir con los códigos o reglamentos vigentes en el país donde se instale el equipo.

El instalador no deberá ajustar las piezas protegidas por el fabricante o su agente.

PELIGRO

Los códigos de construcción prohíben que se instale una freidora con su tanque de aceite caliente abierto junto a una llama expuesta de cualquier tipo, incluidas las llamas de asadores y estufas.

Al recibir el equipo, inspeccione minuciosamente que la freidora no tenga daños visibles ni ocultos. (Consulte el **Procedimiento de reclamación de daños durante el embarque** en el Capítulo 1).

2.1.1 Espacio libre y ventilación

La o las freidoras deben instalarse con un espacio libre de 150 mm (6") en ambos lados y en la parte posterior cuando se instale adyacente a una estructura combustible, no se requiere espacio libre cuando se instale adyacente a estructuras no combustibles. Debe proporcionar un espacio libre mínimo de 600 mm (24") en el frente de la freidora.

PELIGRO

El área del aparato debe mantenerse despejada de materiales combustibles en todo momento.

ADVERTENCIA

No bloquee el área alrededor de la base ni debajo de las freidoras

Las freidoras se deben instalar en suelos no combustibles, equipadas con las ruedas de 13 cm (5 pulg.) que se incluyen.

PELIGRO

No debe alterarse ni eliminarse ningún material estructural de la freidora para adecuar la colocación de la freidora debajo de una campana. ¿Preguntas? Llame a la Línea de servicio de Frymaster al 1-800-551-8633.

Una de las consideraciones más importantes para el funcionamiento eficaz de la freidora es la ventilación. Asegúrese de que la freidora esté instalada de manera que los productos de combustión se eliminen en forma eficaz y que el sistema de ventilación de la cocina no produzca corrientes de aire que interfieran con el funcionamiento del quemador.

Una freidora comercial de alta resistencia debe ventilar sus desechos de combustión hacia el exterior del edificio. Una freidora profunda debe instalarse bajo una campana de extracción eléctrica, ya que las temperaturas del gas de escape son de aproximadamente de 427 a 538 °C (800 a 1000 °F). Verifique el movimiento del aire durante la instalación. Los ventiladores de extracción potentes en la campana de extracción o en los sistemas de aire acondicionado generales pueden producir leves ráfagas de aire en la sala.

No coloque la salida del tubo de tiro de la freidora directamente en el pleno de la campana, ya que afectará la combustión de gas de la freidora. La abertura del tubo de tiro de la freidora no debe ubicarse cerca de la entrada del ventilador de extracción, ni tampoco debe extenderse el tubo de tiro en forma de "chimenea". Un tubo de tiro extendido cambiará las características de combustión de la freidora, causando mayor tiempo de recuperación. También retarda frecuentemente el encendido. Para proporcionar el flujo de aire necesario para una buena combustión y operación del quemador, las áreas alrededor del frente, los lados y la parte posterior de la freidora deben mantenerse despejadas y sin obstrucciones.

 **PELIGRO**

Este aparato debe instalarse con suficiente ventilación para evitar que se produzcan concentraciones no deseadas de sustancias peligrosas para la salud del personal dentro del cuarto donde está instalado.

Las freidoras deben instalarse en un área con suministro de aire y ventilación adecuados. Deben mantenerse distancias adecuadas entre la salida del tubo de tiro de la freidora y el borde inferior del banco del filtro de ventilación. Los filtros deben instalarse a un ángulo de 45°. Coloque un recipiente de goteo debajo del borde inferior del filtro. Para la instalación en EE. UU., la norma NFPA Número 96 establece que, "Debe mantenerse una distancia mínima de 450 mm (18 pulg.) entre el tubo de tiro y el borde inferior del filtro de grasa". *Frymaster recomienda que la distancia mínima sea de 600 mm (24 pulg.) desde la salida del tubo de tiro hasta el borde inferior del filtro cuando el aparato consume más de 35 kW (120.000 BTU) por hora.*

Para las instalaciones en los EE. UU., puede encontrar información acerca de la construcción e instalación de las campanas de ventilación en la norma NFPA antes mencionada. Puede obtener una copia de la norma a través de la Asociación Nacional de Protección contra Incendios (National Fire Protection Association), Battery March Park, Quincy, Massachusetts 02269.

Nunca use el interior del gabinete de la freidora para almacenamiento ni guarde artículos en anaqueles sobre o detrás de la freidora. Las temperaturas de extracción pueden sobrepasar los 427 °C (800 °F) y pueden dañar o derretir artículos almacenados en la freidora o en su cercanía.

2.1.2 Requisitos de códigos nacionales

El tipo de gas para el cual está equipada la freidora está marcado en la placa de datos colocada en el interior de la puerta de la freidora. Conecte una freidora marcada solo "NAT" a gas natural, las marcadas con solo "PRO" a gas propano y las marcadas con solo "MFG" a gas fabricado.

La instalación debe hacerse con un conector de gas que cumpla con los códigos nacionales y locales y, según corresponda, con los códigos de la CE. Debe instalarse una válvula de cierre manual en la tubería de suministro de gas antes de las freidoras como medida de seguridad y para facilitar el servicio a futuro. Asegúrese de que la válvula de cierre esté en una posición donde se pueda alcanzar rápidamente en caso de una emergencia. Si se usan dispositivos de desconexión rápida, deben cumplir de la misma manera con los códigos nacionales, locales y de la CE, si corresponde. En ausencia de códigos locales, la instalación debe realizarse en conformidad con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54, ANSI Z83.11, NFPA 96, 211 o con el Código Nacional de Instalación de Gas Natural y Propano, CSA B149.1, según corresponda, incluido:

1. El aparato y su válvula de cierre individual deben desconectarse del sistema de tubería de suministro de gas durante toda prueba de presión del sistema a presiones de prueba superiores a 3,5 kPa (½ psi).

2. El aparato debe aislarse del sistema de tubería de suministro de gas, cerrando la válvula de cierre manual individual durante toda prueba de presión de dicho sistema a presiones de prueba iguales o inferiores a 3,5 kPa (½ psi).

2.1.2.1 Normas para la instalación

<p>1. <u>Las instalaciones de EE. UU. deben cumplir con:</u></p> <p>American National Standard Institute ANSI Z83.11 American Gas Association 8501 E. Pleasant Valley Road Cleveland, OH 44131</p> <p>National Electrical Code ANSI/NFPA n.º 70 American National Standard Institute 1430 Broadway New York, NY 10018</p> <p>Normas de NFPA n.º 96 y n.º 211 National Fire Protection Association 470 Atlantic Avenue Boston, MA 02110</p>	<p>2. <u>Las instalaciones de Canadá deben cumplir con:</u></p> <p>Códigos de instalación CAN 1-B149 Canadian Gas Association 55 Scarsdale Road Don Mills, ONT, M3B 2R3</p> <p>Canadian Electric Code c22.1, parte 1 Canadian Standards Association 178 Rexdale Blvd. Rexdale, ONT, M9W 1R3</p>
<p>3. <u>Normas CE y de exportación:</u> La instalación de la freidora debe regirse por los códigos locales, o en ausencia de códigos locales, por las normas nacionales o de la Comunidad Europea (CE) que resulten apropiadas.</p>	

2.1.3 Requisitos de energía

Las freidoras a gas de la serie FQG60T FilterQuick™ easyTouch® requieren un servicio eléctrico de 120 V CA 60 ciclos o 230 V CA monofásico de 50 Hz (Internacional) y están equipadas con un cable de energía 16-3 SJT flexible con conexión a tierra que va directamente al suministro de alimentación. El amperaje usado por cada unidad depende de los accesorios suministrados con la unidad o sistema.



PELIGRO

Este aparato debe conectarse a un suministro de alimentación que tenga el mismo voltaje y fase especificados en la placa de capacidades nominales ubicada en el interior de la puerta del aparato.

Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante, el agente de servicio o personas calificadas de manera similar deben reemplazarlo, con el fin de evitar un peligro.

2.1.4 Requisitos de conexión a tierra eléctrica

Todos los aparatos eléctricos deben estar conectados a tierra según los códigos nacionales y locales correspondientes, así como los códigos de la CE como corresponda. En ausencia de códigos locales, el aparato se debe conectar a tierra en conformidad con el Código Nacional Eléctrico, ANSI/NFPA 70, o el Código Eléctrico Canadiense, CSA C22.2, según corresponda. Todas las unidades (conectadas por cable o en forma permanente) deben conectarse a un sistema de suministro de alimentación eléctrica conectado a tierra. En la cara interior de la puerta de la freidora se encuentra un diagrama de cableado. Consulte la placa de capacidad nominal en el interior de la puerta de la freidora para ver los voltajes apropiados.

La terminal de conexión a tierra de potencial eléctrico permite que todos los equipos en la misma ubicación sean conectados eléctricamente para asegurar que no haya diferencias de potencial eléctrico entre las unidades, lo cual puede ser peligroso.



⚠ PELIGRO

Este aparato está equipado con un enchufe especial (con conexión a tierra) para su protección contra choques eléctricos y debe enchufarse directamente en un tomacorriente conectado a tierra correctamente. ¡No corte, quite ni omita de alguna manera la clavija de conexión a tierra de este enchufe!

⚠ PELIGRO

Este aparato requiere electricidad para funcionar. Coloque la válvula de control de gas en la posición CERRADO en caso de un corte del servicio eléctrico prolongado. No intente operar el aparato durante los cortes del servicio eléctrico.

En caso de un corte de energía, las freidoras se apagarán automáticamente. Si esto ocurre, apague el interruptor de encendido. No intente iniciar la operación de las freidoras hasta que se restablezca el suministro de energía.

2.1.5 Requisitos para Australia

Debe instalarse conforme a la norma AS 5601 y AS/NZS 3000:2007, a los reglamentos locales de gas, electricidad y a cualquier otro reglamento aplicable.

Si el aparato cuenta con ruedas, la instalación debe cumplir con los requisitos de AS5601 y AS1869.

2.2 Instalación de las ruedas o patas

En el caso de que el aparato esté equipado con ruedas: la instalación se debe realizar con un conector que cumpla con la Norma sobre Aparatos Móviles de Gas, ANSI Z21.69 • CSA 6.16, y con un dispositivo de conexión rápida que cumpla con la Norma sobre Dispositivos de Desconexión Rápida para Uso con Combustible de Gas, ANSI Z21.41 • CSA 6.9.

2.3 Preparaciones previas a la conexión

⚠ PELIGRO

NO conecte este aparato al suministro de gas antes de terminar cada uno de los pasos de esta sección.

Una vez que la freidora esté ubicada debajo de la campana de extracción, asegúrese de haber realizado lo siguiente:

1. Deben tomarse las medidas adecuadas para limitar el movimiento de las freidoras sin depender de las conexiones de la tubería de gas. Si se usa una manguera de gas flexible, debe conectarse un cable de fijación el cual debe estar conectado en todo momento mientras la freidora está en uso. El cable de fijación y las instrucciones de instalación están incluidos con la manguera flexible en la caja de accesorios que se envió junto con la unidad.

⚠ PELIGRO

No coloque un faldón de drenaje en una freidora simple. La freidora puede desestabilizarse, volcarse y ocasionar lesiones. El área del aparato debe mantenerse despejada de materiales combustibles en todo momento.

2. Para nivelar las freidoras, ajuste las ruedas de modo que la freidora esté nivelada y a la altura correcta con respecto a la campana de extracción. Frymaster recomienda que la distancia mínima desde la salida del tubo de tiro hasta el borde inferior del filtro sea de 600 mm (24 pulg.) cuando el aparato consume más de 35 kW (120.000 BTU) por hora.
3. Pruebe el sistema eléctrico de la freidora:
 - a. Enchufe los cables eléctricos de la freidora en un tomacorriente conectado a tierra detrás de la freidora.
 - b. Asegúrese de que se encienda la pantalla táctil easyTouch®.
 - c. Verifique que la pantalla indique **APAGADO**.
4. Consulte la placa de datos en el interior de la puerta de la freidora para determinar si el quemador de la freidora está configurado para el tipo de gas apropiado antes de conectar el dispositivo de desconexión rápida de la freidora o la tubería de la tubería de suministro de gas.



PELIGRO

La freidora DEBE estar conectada SOLAMENTE al tipo de gas identificado en la placa de capacidad nominal incluida.

5. Para verificar las presiones mínimas y máximas del suministro de gas según el tipo de gas que se utilizará, consulte las tablas que se incluyen a continuación.

Norma no de la CE para presiones de gas entrante		
	FQG60T	
Tipo de gas	Nat	PL
Presión mínima en columna de agua / kPa / mbar	6/1,49/14,93	11/2,74/27,37
Presión máxima en columna de agua / kPa / mbar	14,00/3,48/34,84	14,00/3,48/34,84

Norma de la CE para presiones de gas entrante				
	FQG60T			
Tipo de gas	G20	G25	G30	G31
Presión (mbar) (1) mbar=10,2 mm H ₂ O	20	20 o 25	28/30 o 50	37 o 50

Norma de Australia para presiones de gas entrante		
	FQG60T	
Tipo de gas	Nat	PL
Presión mínima en columna de agua / kPa / mbar	4,54/1,13/11,30	11,05/2,75/27,50
Presión máxima en columna de agua / kPa / mbar	14,00/3,48/34,84	14,00/3,48/34,84

Norma de Corea para presiones de gas entrante		
	FQG60T	
Tipo de gas	GNL (Natural)	GPL (Propano)
Presión mínima en columna de agua / kPa / mbar	4/1,00/10,00	9,2/2,30/23,00
Presión máxima en columna de agua / kPa / mbar	10/2,50/25,00	13,2/3,30/33,00



PELIGRO

Cuando pruebe la presión del suministro de gas entrante, desconecte la freidora de la tubería de gas si la presión de prueba es de 3,45 kPa [1/2 PSI (14 pulgadas de columna de agua)] o mayor para evitar daños a las tuberías de gas de la freidora y a las válvulas de gas.

NOTA: Generalmente no se requieren reguladores de gas externos en esta freidora. Una válvula de control de seguridad protege la freidora contra las fluctuaciones de presión. Si la presión de entrada es superior a ½ PSI (3,45 kPa/35 mbar), **se requiere un regulador reductor**.

2.4 Conexión a la tubería de gas

 PELIGRO

Antes de conectar la tubería nueva a este aparato, sople en el interior de la tubería para eliminar todos los materiales extraños. Los materiales extraños en el quemador y los controles de gas pueden ocasionar un funcionamiento incorrecto y peligroso.

 PELIGRO

El aparato y su válvula cierre independiente se deben desconectar del sistema de tuberías de suministro de gas durante toda prueba de presión del sistema con valores de presión de prueba superiores a 3,45 kPa (½ PSI, 13,84 pulgadas de columna de agua) para evitar daños en los tubos y válvulas de gas de la freidora.

 PELIGRO

El aparato se debe aislar del sistema de tuberías del suministro de gas cortando su válvula de cierre manual independiente durante toda prueba de presión de dicho sistema a presiones de prueba iguales o inferiores a 3,45 kPa (½ PSI, 13,84 pulgadas de columna de agua).

 PELIGRO

Si la unidad se “enciende en seco”, provocará daños a la olla de freír y puede causar un incendio. Siempre asegúrese de que la olla de freír contenga aceite para cocinar o agua antes de encender la unidad.

 PELIGRO

Todas las conexiones deben sellarse con un compuesto adecuado para uniones adecuado para el gas utilizado y deben probarse con una solución de agua con detergente antes de encender los pilotos.

 PELIGRO

Nunca use cerillas o fósforos, velas ni otros tipos de elementos inflamables para verificar si hay fugas. Si detecta olor a gas, cierre el suministro de gas del aparato en la válvula de cierre principal y comuníquese inmediatamente con la compañía de gas local o con una agencia de servicio autorizado para solicitar servicio.

El tamaño de la tubería de gas utilizada para la instalación es muy importante. Si la tubería es demasiado pequeña, la presión de gas en el múltiple del quemador será baja. Esto puede causar una recuperación lenta y retardar el encendido. La tubería de suministro de gas de entrada debe tener un mínimo de 38 mm (1½") de diámetro. Consulte la gráfica a continuación para ver los tamaños mínimos de la tubería de conexión.

Tamaños de tuberías de conexión de gas (El tamaño mínimo de las tuberías de entrada debe ser 41 mm [1 1/2"])			
Gas	Una sola unidad	2 - 3 unidades	4 o más unidades*
Natural	22 mm (3/4")	28 mm (1")	36 mm (1 1/4")
Propano	15 mm (1/2")	22 mm (3/4")	28 mm (1")
Manufacturado	28 mm (1")	36 mm (1 1/4")	41 mm (1 1/2")

* Para distancias de más de 6 m (20 pies) o más de 4 conectores o codos, aumente un tamaño de tubería para la conexión.

2.4.1 Especificaciones del gas

NO CE (altitudes de 610 m [2000 pies] o inferiores)							
MODELO	ENTRADA (BTU)	TIPO DE GAS	ORIFICIO (MM)	N.º DE PIEZA DEL ORIFICIO	CANT.	PRESIÓN DEL EQUIPO	
						MBAR	PULG. C.A.
FQG60T	119000	PL NAT	2,26 (n.º 43)	810-2938	5	10	4
			1,40 (n.º 54)	810-2939	5	27,5	11

NOTA: La presión de gas en la salida debe ajustarse estrictamente dentro de los requisitos mencionados 5 a 10 minutos después de que el aparato esté funcionando. (Ajuste de la llama del piloto: gire el tornillo de ajuste del piloto en el sentido horario o antihorario hasta que se logre el volumen de llama deseado.)

SOLO CE (altitudes de 610 m [2000 pies] o inferiores)							
MODELO	ENTRADA (kW)	TIPO DE GAS	ORIFICIO (MM)	CANT.	ORIFICIO PILOTO (MM)	PRESIÓN DEL EQUIPO	
						MBAR	PULG. C.A.
FQG60T	33,7	G20	2,2	5	0,46	10,0	4,0
		G25	2,2	5	0,46	15,0	6,0
		G31	1,4	5	0,33	23,9	9,5

NOTA: La presión de gas en la salida debe ajustarse estrictamente dentro de los requisitos mencionados 5 a 10 minutos después de que el aparato esté funcionando. (Ajuste de la llama del piloto: gire el tornillo de ajuste del piloto en el sentido horario o antihorario hasta que se logre el volumen de llama deseado.)

La freidora a gas de la serie FQG60T FilterQuick™ easyTouch® tiene la marca CE para los países y las categorías de gas que se indican en la tabla de la siguiente página. **NOTA:** La entrada de calor nominal (QN) es de 21 kW excepto para AT, DE, LU y la categoría 3P/B, la que es 23 kW.

Categorías de gas aprobadas por la CE por país			
PAÍSES	CATEGORÍAS	GAS	PRESIÓN (MBAR)
AUSTRIA (AT)	I12H3B/P	G20	20
		G30, G31	50
BÉLGICA (BE)	I2E(R)B	G20, G25	20, 25
	I3+	G30, G31	28-30, 37
DINAMARCA (DK)	I12H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
FRANCIA (FR)	I12Esi3+	G20, G25	20, 25
		G30, G31	28-30, 37
	I12Esi3P	G20, G25	20, 25
		G31	50
FINLANDIA (FI)	I12H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
ALEMANIA (DE)	I12ELL3B/P	G20, G25	20
		G30, G31	50
	I3P	G31	50
GRECIA (GR)	I12H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
ITALIA (IT)	I12H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
IRLANDA (IE)	I12H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
LUXEMBURGO (LU)	I12E3B/P	G20	20
		G30, G31	50
HOLANDA (NL)	I12L3P	G25	25
		G31	50
	I12L3B/P	G25	25
		G30, G31	30
NORUEGA (NO)	I3B/P	G30, G31	30
PORTUGAL (PT)	I12H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
ESPAÑA (ES)	I12H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
	I12H3P	G20	20
		G31	37, 50
SUECIA (SE)	I12H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
REINO UNIDO (UK)	I12H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37

Norma de la CE

El flujo de aire requerido para el suministro de aire de combustión es 2 m³/h por kW.

1. Conecte la manguera de desconexión rápida a la desconexión rápida debajo de la freidora y a la tubería de gas del edificio.

NOTA: Algunas freidoras están configuradas para una conexión rígida a la tubería de suministro de gas. Estas unidades están conectadas a la tubería de suministro de gas en la parte posterior de la unidad.

Cuando use un compuesto para roscas, use cantidades muy pequeñas y solo en las roscas macho. Use un compuesto para roscas de tubería que no sea afectado por la reacción química de los gases LP (el sellador Loctite™ PST56765 es uno de estos compuestos). NO aplique el compuesto a las primeras dos roscas. Si lo hace puede permitir que parte del compuesto ingrese a la corriente de gas, lo que obstruirá los orificios del quemador o la válvula de control.

2. Abra el suministro de gas a la freidora y verifique si hay fugas en tuberías, conectores y conexiones de gas. Para este propósito debe usarse una solución de jabón.
3. Enchufe la freidora para asegurarse de que la válvula de drenaje de la freidora esté cerrada y llene la olla de freír con agua o aceite hasta la línea inferior del NIVEL DE ACEITE en la parte trasera de la olla. Encienda la freidora siguiendo las instrucciones descritas en los temas de "Instrucciones de encendido" que se encuentran en el Capítulo 3 de este manual.



PELIGRO

Si la unidad se "enciende en seco", provocará daños a la olla de freír y puede causar un incendio. Siempre asegúrese de que la olla de freír tenga aceite para cocinar o agua antes de encender su unidad.

4. En este momento la compañía de gas local o el agente de servicio autorizado deben verificar la presión del múltiple del quemador con un manómetro.
5. Verifique la placa de la capacidad nominal para ver las presiones de gas del múltiple.
6. Confirme que la flecha grabada en el fondo de la estructura del regulador, la cual indica la dirección del flujo de gas, esté apuntando hacia las freidoras. La tapa de ventilación de aire es también parte del regulador y no debe retirarse. Si se utiliza una tubería de ventilación desde el regulador de presión de gas, debería instalarse de acuerdo con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1 (última edición) en los EE. UU. y las correspondientes normas nacionales o normas armonizadas europeas (EN) en la Unión Europea.
7. Las tablas indican las presiones de gas del múltiple del quemador para cada uno de los tipos de gas que se pueden usar con este equipo.

Estándar No CE	
Presiones de gas del múltiple del quemador	
Gas	Presión
Natural	3,20" de columna de agua 0,80 kPa
Propano	8,25" de columna de agua 2,5 kPa

Norma de la CE	
Presiones de gas del múltiple del quemador	
Gas	Presión (mbar)
Lacq gas natural (G20) menos de 20 mbar	7
Gronique gas natural * (G25) menos de 25 mbar	10
Gronique gas natural (G25) menos de 20 mbar	10
Butano/Propano (G30) a 28/30 o 50 mbar	17
Propano (G31) menos de 37 o 50 mbar	20,6

SOLO AUSTRALIA						
Presiones de gas del múltiple del quemador						
	Gas natural			Gas propano		
	Orificio	MJ/h	TPP	Orificio	MJ/h	TPP
Cuba llena	2,92 mm	73,8	1,0 kPa	1,95 mm	73,8	2,05 kPa
Cuba dividida	2,84 mm	36,9 cada una, 73,8 en total	1,0 kPa	1,95 mm	36,9 cada una, 73,8 en total	2,05 kPa

⚠ ADVERTENCIA

Use una solución de detección de fugas para descubrir posibles fugas peligrosas de gas cuando haga conexiones nuevas.

- A. Los reguladores se pueden ajustar in situ, pero se recomienda que el ajuste de un regulador por parte de personal de servicio cualificado se haga únicamente si se tiene la certeza de que está desajustado o si se han detectado graves fluctuaciones de presión que no pueden resolverse de otra manera.
 - B. El ajuste a los reguladores debe llevarlo a cabo solamente el personal de servicio calificado.
 - C. Orificios: La freidora puede configurarse para operar con cualquier tipo de gas disponible. En la fábrica se instalan la válvula de control de seguridad correcta, los orificios de gas apropiados y el quemador piloto. Aunque la válvula puede ajustarse in situ, solamente el personal de servicio cualificado debería realizar los ajustes con el equipo de prueba apropiado.
8. Revise el ajuste programado del termostato de temperatura. (Consulte el Capítulo 1, del Manual del controlador FilterQuick™ para las instrucciones de programación del valor de ajuste para su controlador).

2.4.2 Equipo instalado a grandes altitudes

1. El valor nominal de entrada de la freidora [kW/h (BTU/h)] es para elevaciones de hasta 610 m (2.000 pies). Para elevaciones por sobre los 610 m (2.000 pies), debe reducirse el valor nominal en un cuatro por ciento por cada 305 metros (1000 pies) adicionales sobre el nivel del mar.
2. Los orificios correctos se instalan en la fábrica si se sabe la altura de operación al momento de hacer el pedido el cliente.

2.5 Conversión a otro tipo de gas

⚠ PELIGRO

Este aparato fue configurado en la fábrica para un tipo de gas específico. Para convertir de un tipo de gas a otro, deberá instalar componentes de conversión de gas específicos. Cada juego de conversión incluye sus instrucciones de conversión.

Cambiar a un tipo de gas diferente sin instalar los componentes de conversión apropiados puede causar un incendio o una explosión. ¡NUNCA CONECTE ESTE APARATO A UN SUMINISTRO DE GAS PARA EL CUAL NO ESTÁ CONFIGURADO!

La conversión de este aparato de un tipo de gas a otro, debe ser realizada únicamente por personal de instalación o servicio calificado, con licencia y autorizado, según lo establece la Sección 1.7 de este manual.

Juegos de conversión de gas de la CE

826-2937 — Natural a propano

826-2938 — Propano a natural

INSTRUCCIONES PARA LA CONVERSIÓN DE GAS CONFORME A LA CE

1. Entre el tipo de gas natural G20 y G25, ajuste la presión de gas en el regulador. (Consulte la Gráfica de presión de gas del múltiple del quemador conforme a la CE). No modifique el orificio.
2. Entre una 2.^a familia de gas (G20 o G25) y una 3.^a familia de gas (Butano G30 o Propano G31):
 - a. Modifique los orificios.
 - b. Ajuste la presión del múltiple.
3. Quite la antigua placa de capacidad nominal y envíela a Frymaster. Instale la nueva placa incluida con el juego de conversión en el lugar de la antigua, indicando que se ha convertido el gas.
4. Si cambia el idioma de destino, reemplace la placa de capacidad nominal. Llame a su agencia de servicio local o a KES para recibir un juego de etiquetas. El idioma de referencia estará en la esquina de la etiqueta.

Las conversiones puede llevarlas a cabo solamente el personal capacitado, autorizado por la fábrica.



Válvula de gas típica para uso fuera de la CE para freidoras con encendido electrónico.

2.6 Ubicación de la freidora

1. Una vez que se haya ubicado la freidora en la estación de freír, use un nivel de carpintero colocado a través de la parte superior de la olla de freír para verificar que la unidad está nivelada de lado a lado y del frente hacia atrás.

Para nivelar las freidoras, ajuste las ruedas asegurándose de que las freidoras estén a la altura apropiada en la estación de freír.

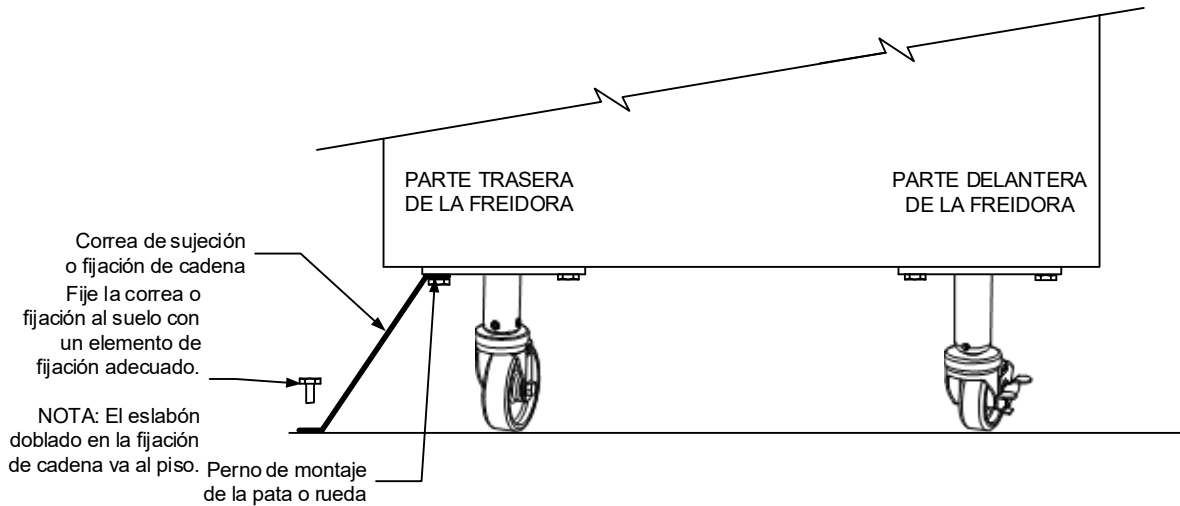
Cuando la freidora esté nivelada en su posición final, instale las fijaciones proporcionadas por su proveedor de equipos de cocina para limitar su movimiento de manera que no dependa de la conexión ni transmita tensión a la misma. Instale los dispositivos de fijación de acuerdo con las instrucciones proporcionadas. Si se desconectan los dispositivos de fijación para realizar tareas de servicio o por otras razones, deben volver a conectarse antes de usar la freidora.

PELIGRO

El aceite caliente puede causar quemaduras graves. Evite el contacto. Siempre debe sacar el aceite de la freidora antes de intentar moverla para evitar derrames, caídas y quemaduras graves. Las freidoras pueden volcarse y ocasionar lesiones físicas si no se aseguran en una posición fija.

⚠ PELIGRO

Se debe suministrar un medio adecuado para limitar el movimiento de este aparato sin depender del conector ni del dispositivo de desconexión rápida o de su tubería asociada para limitar el movimiento del aparato.



2. Cierre la o las válvulas de drenaje de la freidora.
3. Limpie y llene las ollas de freír hasta la línea inferior del nivel de aceite con aceite de cocina. (Consulte **Procedimientos de configuración y apagado del equipo** en el Capítulo 3).

2.7 Instalación del depósito lateral de aceite opcional

Con cuidado, corte la correa de envío que envuelve la manguera del depósito lateral de aceite en la parte posterior de la freidora. Conecte la manguera a la desconexión rápida del depósito lateral de aceite en la parte inferior del depósito. Levante la desconexión rápida naranja e inserte el adaptador macho de la manguera. Una vez que el extremo macho esté completamente insertado, suelte la desconexión rápida para afirmarla. Una vez afirmada, jale suavemente la manguera para asegurarse de que esté conectada (consulte la Figura 1).

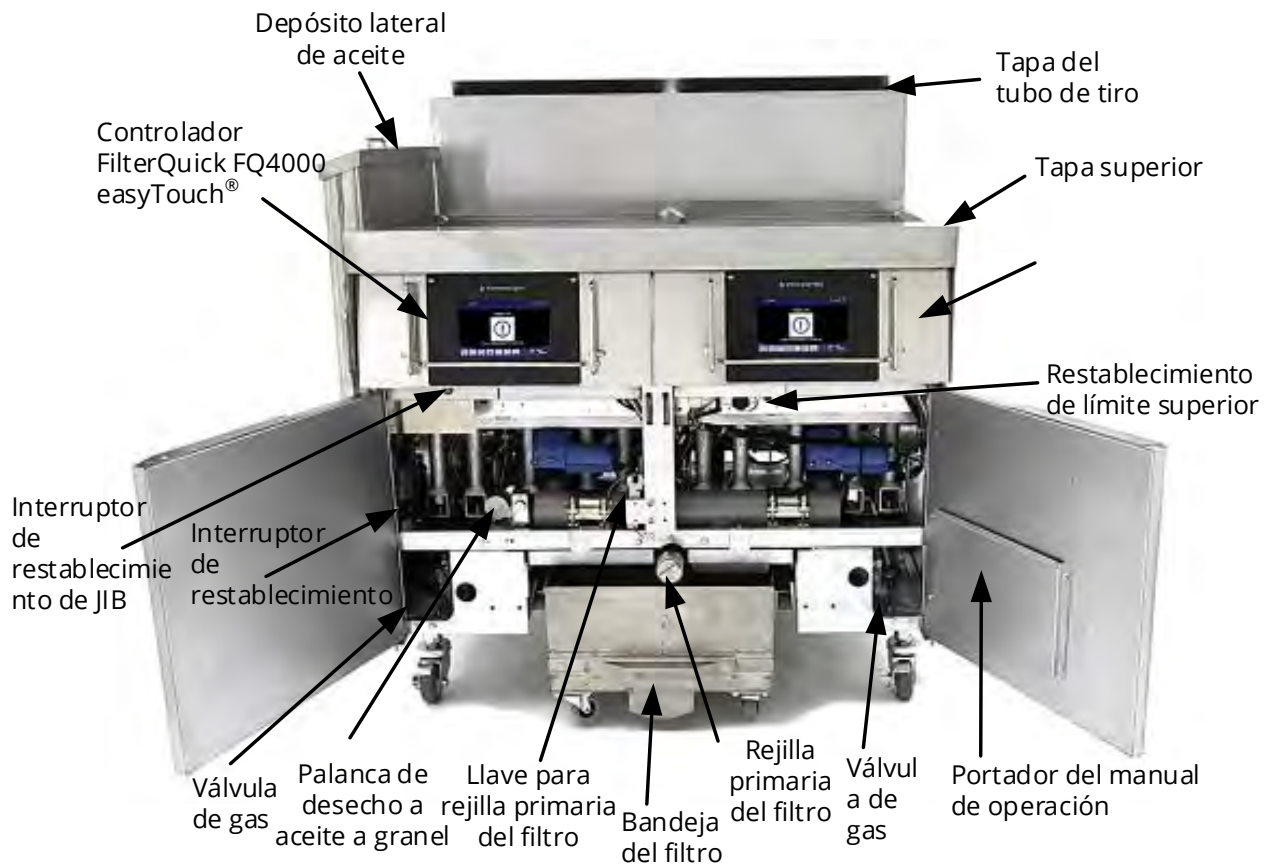
Con la correa que se incluye, afirme la manguera del depósito como se muestra. Afirme la manguera del depósito lateral de aceite para que no toque el piso (consulte la Figura 2).



FREIDORA A GAS DE LA SERIE FQG60T FILTERQUICK™ easyTouch®

CAPÍTULO 3: INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

CONOCIENDO LA FREIDORA A GAS DE LA SERIE FQG60T con FilterQuick™



CONFIGURACIÓN TÍPICA (SE MUESTRA EL MODELO FQG60T FILTERQUICK™ A GAS)

NOTA: El aspecto de la freidora puede diferir levemente de la mostrada dependiendo de la configuración y la fecha de fabricación.

3.1 Operación y programación del controlador

Esta freidora viene equipada con controladores FilterQuick™ FQ4000 (ilustradas a continuación). Consulte el *Manual de funcionamiento del controlador FilterQuick FQ4000™* para ver la programación del controlador y los procedimientos y las instrucciones de funcionamiento para el sistema de filtrado integrado.



CONTROLADOR FILTERQUICK™ FQ4000

Consulte el Capítulo 4 de este manual para obtener las instrucciones de operación del sistema de filtrado integrado.

3.2 Procedimientos de configuración y puesta en marcha del equipo

⚠ ADVERTENCIA

El supervisor del lugar de trabajo es responsable de asegurar que los operadores estén conscientes de los riesgos inherentes a la operación de un sistema de filtrado de aceite caliente, en particular los aspectos de los procedimientos de filtrado, drenaje y limpieza de aceite.

⚠ PRECAUCIÓN

La freidora a gas FQG60T FilterQuick™ easyTouch® no está destinada a usar manteca sólida sin un equipo para manteca sólida. Use manteca líquida únicamente con esta freidora si no está instalado un equipo para manteca sólida. El uso de manteca sólida sin el equipo correspondiente tapaná las tuberías de aceite. La capacidad de aceite de la freidora FQG60T FilterQuick™ es de 27 kg (60 lb) (30 litros/7,93 galones) a 21 °C (70 °F).

Antes de encender la freidora, asegúrese de que la freidora esté apagada y que la o las válvulas de drenaje de la olla de freír estén cerradas. Retire las rejillas de soporte de cesta, si están instaladas, y llene la olla de freír hasta la línea inferior de NIVEL DE ACEITE.

3.2.1 Configuración

⚠ ADVERTENCIA

Nunca opere este aparato con una olla de freír vacía. La olla de freír debe llenarse con agua o aceite antes de encender los quemadores. No cumplir con esta instrucción dañará la olla de freír y puede causar un incendio.

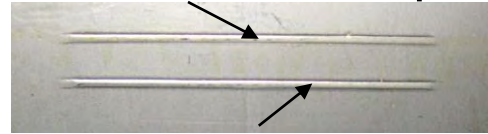
⚠ PELIGRO

Elimine todas las gotas de agua de la olla de freír antes de llenarla con aceite. No cumplir con esta instrucción causará salpicaduras de líquido caliente cuando se caliente el aceite a la temperatura de cocción.

1. Llene la olla de freír con aceite para cocinar hasta la LÍNEA DE NIVEL DE ACEITE inferior ubicada en la parte posterior de la olla (consulte la foto en la siguiente página). Esto permitirá que se expanda el aceite al aplicarse calor. No llene con aceite frío más arriba de la línea inferior; puede desbordarse al expandirse el aceite con el calor. Para los sistemas

de aceite a granel, consulte la Sección 2.1.8 en el *Manual del controlador FilterQuick™ FQ4000 easyTouch®* para conocer las instrucciones para llenar la cuba desde el sistema a granel. Al usar manteca sólida, córtela en trozos pequeños y apisonela bajo los tubos calentadores, entre los tubos y sobre ellos, sin dejar espacios de aire alrededor de los tubos. No perturbe ni doble los bulbos sensores de la sonda.

Línea de NIVEL DE ACEITE superior (caliente)



Línea de NIVEL DE ACEITE inferior (frío)

2. Asegúrese de que el cable(s) de alimentación esté enchufado en el receptáculo correspondiente. Revise que la cara del enchufe esté al ras con la placa del tomacorriente, sin que se vea ninguna parte de las clavijas.
3. Asegúrese de que la energía esté encendida en el interruptor maestro, ubicado detrás de la puerta de la freidora bajo la caja de control.

3.2.2 Encendido de la freidora

1. Asegúrese de que el controlador esté en la posición OFF (APAG.).
2. Asegúrese de que el paso del gas esté "ABIERTO".

Para freidoras CE	Para freidoras fuera de la CE
<p>Si coloca el interruptor de ON/OFF (Encendido/Apagado) del controlador en la posición de Apagado, también se cierra la válvula del gas. Espere cinco minutos antes de continuar con el paso 3, el que además abrirá la válvula de gas. NOTA: No hay una perilla física de ENCENDIDO/APAGADO en las válvulas de gas CE.</p>	<p>Después de colocar el interruptor de Encendido/Apagado del controlador en la posición de Apagado, gire la perilla de la válvula del gas a la posición de Apagado. Espere 5 minutos, luego gire la perilla a la posición de ON (Abierta) y continúe con el paso 3.</p>

3. Para asegurarse de que el controlador esté **ENCENDIDO**, presione el interruptor de ENCENDIDO/APAGADO  a la posición **ENCENDIDO**.

⚠ ADVERTENCIA

Nunca use un fósforo o cerillo para encender el piloto con este sistema de encendido.

4. El módulo de encendido energizará el suministro de gas al piloto y al encendedor. La chispa del encendedor inflamará el gas del piloto. La presencia de la llama del piloto se demuestra entonces mediante un sensor de llama, el cual envía una señal al suministro principal de gas, abriendo la válvula. El controlador controla la freidora después del encendido.

Todas las freidoras Frymaster se prueban, ajustan y calibran bajo condiciones a nivel del mar antes de salir de fábrica. Puede ser necesario hacer ajustes al instalar para asegurarse del funcionamiento correcto del piloto para cumplir con las condiciones locales, baja presión de gas, diferencias de altitud y variaciones en características del gas. Estos ajustes corrigen posibles problemas



Piloto en operación normal.

causados por la manipulación descuidada o la vibración durante el transporte, y debe realizarlos solamente el personal de servicio capacitado. Estos ajustes son responsabilidad del cliente o del distribuidor y no están cubiertos por la garantía de Frymaster.

La tubería de entrada en la parte posterior inferior de la freidora trae el gas entrante a la válvula de control de seguridad del piloto, luego al piloto y a los quemadores principales. El piloto está ubicado arriba en el centro del gabinete, en la base de la olla de freír.

 **ADVERTENCIA**

En caso de haber un corte de energía prolongado, el módulo de encendido se apagará y bloqueará el sistema. Apague el controlador y vuelva a encenderlo cuando se reanude el servicio eléctrico.

5. Si falla la llama del piloto, el módulo de encendido se apagará y bloqueará el sistema. Para reiniciar, APAGUE el controlador, espere unos 5 minutos para que el sistema se reinicie y luego repita el paso 3.

 **PRECAUCIÓN**

Si se apagan el piloto y el quemador principal, la freidora DEBE dejarse totalmente apagada por lo menos 5 minutos antes de encenderla.

 **ADVERTENCIA**

Al revisar el encendido o rendimiento de los quemadores, no se acerque demasiado a ellos. Un encendido lento puede causar una llama, aumentando la posibilidad de quemaduras faciales y corporales.

4. Cuando se encienda el controlador, si la temperatura está bajo los 82 °C (180 °F), la freidora comenzará a calentarse y la pantalla mostrará **MELT CYCLE IN PROGRESS (CICLO FUND ACT.)**. (**NOTA:** Durante el ciclo de fundido, los quemadores se encenderán repetidamente durante unos segundos, luego se apagaran por un período más largo). Se debe revolver la manteca de vez en cuando durante el proceso de calentado para garantizar que toda la manteca de la cuba esté líquida. Cuando la temperatura de la olla de freír llegue a 82 °C (180 °F), la unidad se cambiará automáticamente al modo de calentado y aparecerá **PREHEAT (PRECALENT)** hasta que esté en un margen de 9 °C (15 °F) del valor de referencia. Los quemadores seguirán calentando hasta que la temperatura de la olla de freír llegue a la temperatura de cocción programada. Una vez que la freidora alcanza el valor de referencia, la pantalla del controlador cambia a **START (INIC)** y está lista para usarse. **NO DESACTIVE NI CANCELE EL CICLO DE DERRETIDO SI USA MANTECA SÓLIDA.**
6. Asegúrese de que el nivel de aceite esté en la línea *superior* de NIVEL DE ACEITE cuando el aceite *esté a su temperatura de cocción*. El rellenado automático garantizará que el nivel de aceite se mantenga en la línea superior de NIVEL DE ACEITE.
7. El lote de carga máxima para las papas fritas en el aceite o manteca no debe ser mayor que 0,7 kilogramos o 1½ libra.

3.3 Apagado de la freidora

Para un apagado de corto plazo durante la jornada de trabajo, ponga el interruptor ON/OFF (ENC/APAG) del controlador en posición **APAG** y ponga las tapas de la olla de freír en su lugar (si la freidora está equipada con estas tapas).

Al apagar las freidoras a la hora de cierre, filtre el aceite y limpie las freidoras. Ponga el interruptor de ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO) del controlador en la posición **APAG**. Luego cierre la válvula de gas. Consulte la ilustración a continuación. Ponga las tapas en las ollas de freír de la freidora.

Para freidoras CE	Para freidoras fuera de la CE
<p>Si coloca el interruptor de Encendido/Apagado del controlador en la posición de Apagado, también se cierra la válvula del gas. NOTA: No hay una perilla física de ENCENDIDO/APAGADO en las válvulas de gas CE.</p>	<p>Después de colocar el interruptor de Encendido/Apagado del controlador en la posición de Apagado, gire la perilla de la válvula del gas a la posición de Apagado.</p>

3.4 Rellenado manual, relleno automático y llenado del JIB/depósito lateral de aceite

La freidora se puede configurar para rellenarse de forma manual y automática según el equipo. Cuando una cuba tenga poco aceite, presione el botón de relleno manual (gota de aceite) en la parte inferior de la pantalla (consulte la Figura 3) para rellenar la cuba. El controlador muestra PUSH BUTTON TOP OFF? (¿PULSAR BOTÓN RELL AUT?) Presione el botón SÍ (✓). Aparece START FILLING? (¿INIC LLENADO?) Mantenga presionado el botón para iniciar el llenado. Suelte el botón cuando el aceite esté en la línea superior del nivel de aceite. Presione el botón NO (X) para salir. Si la unidad tiene relleno automático opcional, los niveles de aceite de la olla de freír se revisan y rellenan continuamente desde un depósito lateral de aceite instalado el gabinete o desde el bidón JIB colocado junto a la freidora. El depósito contiene una caja de 15,8 kilos (35 libras) de aceite. En una operación típica, esto dura aproximadamente dos días antes de cambiar la caja.

Los componentes del sistema están anotados a la derecha (consulte la Figura 1).

NOTA: El sistema de relleno automático está destinado para rellenar las ollas de freír, no para llenarlas. Las ollas de freír deberán llenarse manualmente al inicio y después del desecho, excepto cuando se utilice un sistema de aceite fresco a granel.

Interruptor de restablecimiento de ATO:
Restablece el sistema ATO después del cambio de aceite.

Depósito lateral:
Tiene tuberías acopladas para sacar el aceite del depósito hacia las cubas de la freidora.

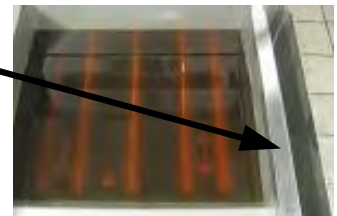


Figura 1

3.4.1 Agregar aceite al depósito lateral de aceite

Retire la tapa del depósito lateral de aceite (consulte la Figura 2) y llénelo con aceite. Una vez que el depósito esté lleno, asegúrese de colocar la tapa sobre el depósito. Asegúrese de que el conector de desconexión rápida de la manguera esté completamente conectado al conector en la parte inferior del depósito lateral de aceite.



Figura 2

El sistema ahora está listo para funcionar. A medida que la freidora se calienta a las temperaturas preprogramadas, se energizará el sistema y luego comenzará a agregar aceite lentamente a la olla de freír según se necesite, hasta que el aceite alcance el nivel óptimo.

⚠ ADVERTENCIA:
No agregue aceite CALIENTE o USADO al depósito lateral de

3.4.2 Cambios de aceite de rutina

Cuando el nivel del depósito de aceite es bajo y muestra TOP OFF OIL EMPTY (DEP LLENADO AC VACÍO) (consulte la Figura 3), Presione el botón de marca de verificación para cerrar la pantalla. Una vez que se haya llenado o reemplazado el depósito, mantenga presionado el botón de restablecimiento naranja a un lado del depósito de aceite (consulte la Figura 7 en la página siguiente) hasta que no se muestre el mensaje en la esquina inferior. Si usa manteca sólida, consulte el Apéndice B para ver las instrucciones. Si usa un depósito lateral de aceite, consulte la sección 3.4.2.2.

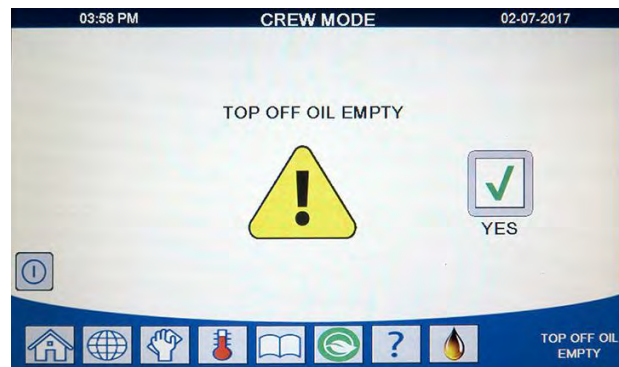


Figura 3

Dep llenado ac vacío indica que el depósito de aceite está vacío.

3.4.2.1 Cambios de aceite de rutina (solo JIB)

1. Quite la tapa y vierta todo el aceite restante del recipiente en las cubas para freír en partes iguales (consulte la Figura 4).
2. Con el bidón en posición vertical quite la tapa y el sello de aluminio (consulte la Figura 5).



Figura 4



Figura 5

3. Ponga el tubo en el nuevo recipiente lleno (consulte la Figura 6).



Figura 6

ADVERTENCIA:
No agregue aceite CALIENTE o USADO a un bidón JIB o a un depósito lateral de aceite.

4. Mantenga presionado el interruptor de restablecimiento naranja del JIB durante **cinco (5) segundos** para restablecer el sistema de rellenado (consulte la Figura 7).

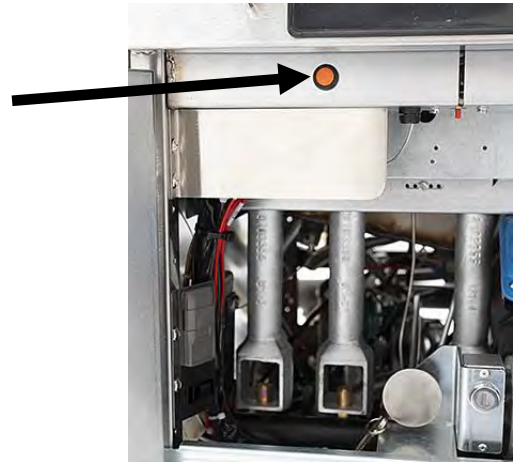


Figura 7

3.4.2.2 Cambios de aceite de rutina (solo depósito lateral de aceite)

1. Retire la tapa del depósito lateral de aceite.
2. Llene el depósito con aceite.
3. Vuelva a colocar la tapa del depósito lateral de aceite.
4. Mantenga presionado el interruptor de restablecimiento ATO naranja durante cinco (5) segundos para restablecer el sistema de rellenado (consulte la Figura 7).

El sistema ahora está listo para funcionar. A medida que la freidora se calienta a las temperaturas preprogramadas, se energizará el sistema y luego comenzará a agregar aceite lentamente a la olla de freír según se necesite, hasta que el aceite alcance el nivel óptimo.

3.4.3 Sistemas de aceite a granel

Las instrucciones para instalar y usar sistemas de aceite a granel se encuentran en el Apéndice A al final de este manual.

FREIDORA A GAS DE LA SERIE FQG60T FILTERQUICK™ easyTouch®

CAPÍTULO 4: INSTRUCCIONES DE FILTRADO

4.1 Introducción

La freidora FQG60T con FilterQuick™ con sistema de filtrado digital permite filtrar con seguridad y eficiencia el aceite en la olla de freír mientras las demás ollas de freír en una batería continúan en operación.

La Sección 4.2 cubre la preparación del sistema de filtro para su uso. La operación del sistema se cubre en la sección 4.3.

⚠ ADVERTENCIA

El supervisor del lugar de trabajo es responsable de asegurar que los operadores estén conscientes de los riesgos inherentes a la operación de un sistema de filtrado de aceite caliente, en particular los aspectos de los procedimientos de filtrado, drenaje y limpieza de aceite.

⚠ ADVERTENCIA

La almohadilla o papel de filtro se DEBE reemplazar diariamente o cuando el nivel de sedimento exceda la altura del marco de sujeción.

4.2 Preparación del sistema de filtrado incorporado para usar con papel o almohadilla del filtro

La freidora FQG60T con sistema de filtrado FilterQuick™ permite filtrar el aceite de una olla de freír de forma segura y eficiente mientras siguen funcionando las otras ollas de freír. La freidora FQG60T con sistema de filtrado FilterQuick™ utiliza una configuración de papel de filtro que incluye bandeja de migajas, un marco de sujeción grande y una rejilla de filtro metálica.

1. Saque la bandeja del filtro del gabinete y quite la bandeja de migajas, el marco de sujeción, el papel de filtro y la rejilla (consulte la Figura 1). Limpie todos los componentes con una solución de detergente y agua caliente y seque completamente.

Las instrucciones de desecho se encuentran en el *Manual de operación del controlador FilterQuick FQ4000™*.

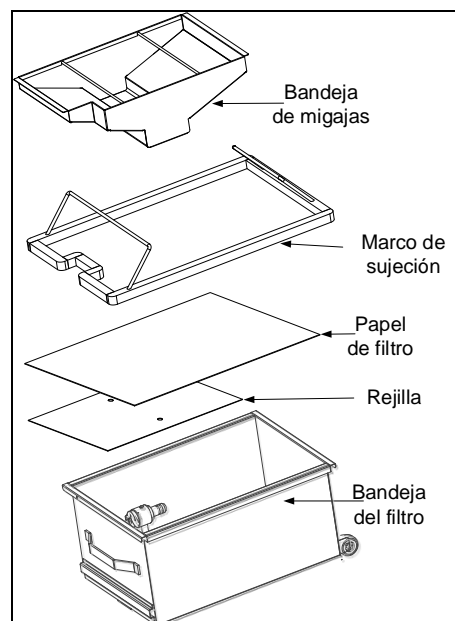


Figura 1

2. Inspeccione el conector de la bandeja del filtro para verificar que ambas juntas tóricas están en buen estado (consulte la Figura 2).
3. A continuación en orden inverso, coloque la rejilla de filtro metálica en el centro del fondo de la bandeja, luego ponga una hoja de papel de filtro encima de la rejilla y asegúrese de que sobresalga por todos los lados (consulte la Figura 1). Si utiliza una almohadilla de filtro, asegúrese de que el lado áspero quede hacia arriba, ponga la almohadilla sobre la rejilla y asegúrese de que esta quede entre los bordes grabados de la bandeja del filtro.
4. Ponga el marco de sujeción encima del papel de filtro y baje el marco dentro de la bandeja, para permitir que el papel descansa sobre los lados de la bandeja del filtro (consulte la Figura 3).
5. Cuando esté puesto el marco de sujeción, si va a usar papel de filtro, espolvoree uniformemente un paquete de polvo de filtrado sobre el papel (consulte la Figura 4).



Figura 2



Figura 3



Figura 4

¡NO USE POLVO DE FILTRO CON LA ALMOHADILLA!

6. Vuelva a poner la bandeja de migajas en la bandeja del filtro, luego empuje la bandeja nuevamente en la freidora, colocada debajo el drenaje.
7. Empuje la bandeja del filtro nuevamente en la freidora, colocándola debajo de la freidora. Asegúrese de que la "P" **NO** aparezca en la esquina superior derecha del controlador. Ahora el sistema de filtrado está listo para su uso.

⚠ PELIGRO

No drene más de una olla de freír a la vez en la unidad de filtrado integrada para evitar que se desborde y derrame aceite caliente que puede causar quemaduras graves, resbaladas o caídas.

⚠ PELIGRO

La bandeja de migajas en las freidoras equipadas con sistema de filtrado debe vaciarse en un recipiente no inflamable al final de cada jornada de freír todos los días. Algunas partículas de alimentos pueden hacer combustión espontáneamente si se dejan remojar en determinados tipos de manteca.

⚠ ADVERTENCIA

No golpee las cestas de freír ni otros utensilios sobre la tira de unión de la freidora. La tira sirve para sellar la unión entre las ollas de freír. Si se golpean las cestas en la tira para eliminar la manteca, se deformará la tira, lo que perjudicará su ajuste. Está diseñada para un ajuste hermético y solo debe quitarse para tareas de limpieza.

FREIDORA A GAS DE LA SERIE FQG60T FILTERQUICK™ easyTouch®

CAPÍTULO 5: MANTENIMIENTO PREVENTIVO

5.1 Limpieza de la freidora

PELIGRO

La bandeja de migajas en las freidoras equipadas con sistema de filtrado debe vaciarse en un recipiente no inflamable al final de cada jornada de freír todos los días. Algunas partículas de alimentos pueden hacer combustión espontáneamente si se dejan remojar en determinados tipos de manteca.

PELIGRO

Nunca intente limpiar la freidora durante el proceso de freír ni cuando la olla de freír esté llena de aceite caliente. Si el agua entra en contacto con el aceite calentado a la temperatura de freír, causará salpicaduras de aceite que pueden causar quemaduras graves al personal alrededor.

ADVERTENCIA

Use un limpiador para uso comercial elaborado para limpiar y desinfectar eficazmente las superficies que entran en contacto con los alimentos. Lea las instrucciones para el uso y las precauciones antes de usar el aparato. Debe prestarse particular atención a la concentración del limpiador y el tiempo que permanezca el limpiador en las superficies que tienen contacto con los alimentos.

5.2 REVISIONES Y SERVICIO DIARIOS

5.2.1 Inspección diaria de la freidora y sus accesorios para detectar daños

Busque alambres y cables sueltos o dañados, fugas, materiales extraños en la olla de freír o dentro del gabinete y cualquier otro indicio de que la freidora y sus accesorios no están listos ni son seguros para su operación.

5.2.2 Limpieza diaria del interior y exterior del gabinete de la freidora

Limpie el interior del gabinete de la freidora con un paño seco y limpio. Pase un paño por todas las superficies metálicas y componentes accesibles para eliminar la acumulación de aceite y polvo.

Limpie el exterior del gabinete de la freidora con un paño limpio y humedecido con detergente. Limpie con un paño limpio y húmedo.

5.2.3 Limpieza diaria del sistema de filtrado FilterQuick™

ADVERTENCIA

Nunca opere el sistema de filtrado sin aceite.

ADVERTENCIA

Nunca use la bandeja del filtro para transportar aceite usado al área de desecho.

ADVERTENCIA

Nunca drene agua en la bandeja del filtro. El agua puede dañar la bomba del filtro.

Limpie diariamente la bandeja del filtro y los componentes asociados con una solución de agua caliente y detergente.

Si observa que el sistema está bombeando lentamente o no bombea nada, asegúrese que la rejilla de la bandeja del filtro esté en el fondo de la bandeja, con el papel sobre la rejilla. Verifique que las dos juntas tóricas del conector en la parte delantera derecha de la bandeja del filtro estén puestas y en buen estado. Retire y limpie la rejilla primaria del filtro.

5.2.4 Limpieza de la bandeja del filtro y las piezas y accesorios desmontables

El aceite carbonizado se acumulará en la bandeja del filtro y en las piezas y accesorios desmontables tales como cestas, bandejas de sedimentos o platos de pescado.

Limpie con un paño limpio humedecido con una solución detergente la bandeja del filtro y todas las piezas y accesorios desmontables (o las piezas pueden ponerse en un lavavajillas). Enjuague y seque completamente cada pieza. NO use lana de acero ni esponjas abrasivas para limpiar estas piezas. Las rayaduras que resultan por fregar dificultan las limpiezas posteriores.

5.2.5 Limpieza del interruptor de flotador de nivel de aceite

1. Drene el aceite usando la opción para drenar a la bandeja en el menú de filtrado.
2. Use una almohadilla no abrasiva para limpiar el aceite carbonizado, las migajas y los sedimentos del interruptor de flotador (consulte la foto a la derecha).
3. Regrese el aceite usando la opción llenar cuba desde la bandeja en el menú de filtrado.



5.2.6 Limpieza diaria alrededor de los sensores AIF y ATO

1. Limpie el sedimento alrededor de los sensores AIF y ATO durante la limpieza y el filtrado cuando se drene el aceite de la olla de freír.
2. Use un destornillador u otro objeto similar que le permita acceder al área alrededor de la sonda (consulte la fotografía a la derecha). Tenga cuidado para asegurarse de que la sonda no esté dañada.
3. Vierta nuevamente el aceite cuando haya terminado la limpieza y el filtrado.



5.2.7 Limpieza diaria de las varillas de elevación de la cesta

En las freidoras equipadas con elevadores de cesta, limpie las varillas con un paño seco y limpio para eliminar la acumulación de aceite y polvo.

5.3 REVISIONES Y SERVICIO SEMANALES

5.3.1 Limpieza semanal detrás de las freidoras

Limpie detrás de las freidoras de acuerdo con los procedimientos de almacenamiento. Apague la freidora y desconecte la corriente.

5.4 REVISIONES Y SERVICIO MENSUALES

5.4.1 Drenaje y limpieza de la olla de freír

⚠ PELIGRO

Nunca opere el aparato con una olla de freír vacía. La olla de freír debe estar llena hasta la línea de llenado con agua o aceite antes de encender los quemadores. No cumplir con esta instrucción dañará la olla de freír y puede causar un incendio.

Después usar la freidora por un periodo de tiempo, se formará una película dura de aceite caramelizado en el interior de la olla de freír. Este depósito debe eliminarse regularmente para mantener la eficiencia de la freidora.

Consulte las instrucciones para el procedimiento Limpiar y filtrar en el Manual del controlador FilterQuick™ para limpiar la olla de freír.

⚠ PELIGRO

Deje enfriar el aceite a 38 °C (100 °F) o menos antes de drenarlo en un recipiente apto para desecho.

5.4.2 Limpieza intensa (en frío o con hervido) de la olla de freír, al menos una vez al mes

Durante el uso normal de la freidora, se formará gradualmente un depósito de aceite carbonizado en la olla de freír. Esta película debe eliminarse periódicamente siguiendo el procedimiento de Limpieza en caliente (hervido) o limpieza en frío (remojo frío). *Consulte las secciones 2.1.11 y 2.1.12 del Manual de funcionamiento del controlador FQ4000 para obtener más información sobre la configuración del controlador para el proceso de limpieza (hervido).*

⚠ ADVERTENCIA

Para prevenir lesiones, asegúrese de que las cubas adyacentes que contienen aceite estén apagadas y tapadas antes de realizar la Limpieza en caliente (hervido) o limpieza en frío (remojo frío).

⚠ ADVERTENCIA

No hay que dejar nunca que el agua hierva hasta el nivel en que queden al descubierto los tubos calentadores. Ocasionará daños a la olla de freír.

⚠ ADVERTENCIA

Nunca deje la freidora desatendida durante este proceso. Si la solución se derrama, presione el interruptor ON/OFF (ENC/APAG) inmediatamente a la posición APAG.

⚠ ADVERTENCIA

Para prevenir lesiones, asegúrese de que las cubas adyacentes que contienen aceite estén apagadas y tapadas antes de realizar la Limpieza en caliente (hervido) o limpieza en frío (remojo frío).

⚠ ADVERTENCIA

NUNCA drene la solución de hervido o limpieza a una unidad de desecho de manteca (SDU), una unidad de filtrado integrada, una unidad de filtrado portátil ni a un OQS (Sensor de calidad de aceite). Estas unidades no están destinadas para este fin y se dañarán con la solución. Esto anulará la garantía.

⚠ PELIGRO

Cuando drene la solución de limpieza en el recipiente METÁLICO adecuado, asegúrese de que dicho recipiente tenga capacidad mínima para 60 litros (16 galones) o más; de lo contrario el líquido caliente/frío se puede derramar y causar lesiones.

1. Vuelva a llenar las ollas de freír con agua limpia. Enjuague las ollas de freír dos veces, drene y seque con una toalla limpia. Elimine minuciosamente toda el agua de la olla de freír y los elementos antes de volver a llenar la olla de freír con aceite a la línea inferior de NIVEL DE ACEITE.

⚠ PELIGRO

Asegúrese de que la olla de freír esté totalmente libre de agua antes de llenarla con aceite. Cuando el aceite se calienta a la temperatura de cocción, si hay agua en la olla de freír causará salpicaduras.

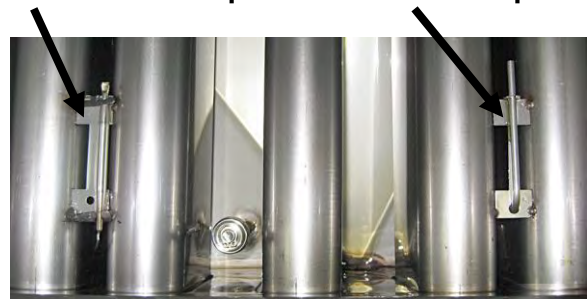
5.4.3 Revisión de la precisión del valor de referencia del controlador FilterQuick™

1. Inserte una sonda de termómetro o pirómetro de buena calidad en el aceite, con el extremo tocando el sensor de temperatura de la freidora.
2. Cuando los íconos del controlador estén visibles (indican que el contenido de la olla de freír está dentro del rango de cocción),



presione el botón una vez para mostrar la temperatura y el valor de referencia del aceite detectados por la sonda de temperatura.

Sonda de límite superior Sonda de temperatura



3. Observe la temperatura en el termómetro o pirómetro. Las lecturas reales de temperatura y del pirómetro deben estar dentro de $\pm 3\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($5\text{ }^{\circ}\text{F}$) entre sí. De no ser así, contacte a un Centro de servicio autorizado para asistencia.

5.4.4 Mantenimiento del prefiltro

El prefiltro necesita de mantenimiento constante. Cada 30 días, o menos si el flujo de aceite disminuye, quite la tapa y limpie la rejilla colocada.

1. Use guantes de protección para retirar la tapa del prefiltro con la llave proporcionada (**Figura 1**).
2. Use un cepillo pequeño para quitar los residuos de la rejilla colocada (**Figura 2**).
3. Limpie con agua corriente y seque por completo.
4. Vuelva a colocar la tapa en la carcasa del prefiltro y apriete.



Figura 1

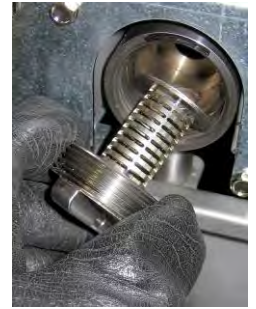


Figura 2



ADVERTENCIA

NO quite la tapa del prefiltro cuando haya un ciclo de filtrado en curso. **NO** opere el sistema de filtrado si la tapa no está puesta. Use guantes de protección cuando manipule la tapa. El metal y el aceite expuesto están calientes.

5.5 REVISIONES Y SERVICIO QUINCENALES

5.5.1 Limpieza del depósito lateral de aceite

Cada 2 meses, drene completamente el depósito lateral de aceite.

1. Desconecte la desconexión rápida en la parte inferior del depósito lateral de aceite.
2. Vierta el exceso de aceite del depósito lateral en una olla de freír.
3. Vuelva a conectar la desconexión rápida.
4. Llene con aceite.

5.6 REVISIONES Y SERVICIO TRIMESTRALES

5.6.1 Reemplazo de las juntas tóricas

Consulte la página 4-2 para la revisión de las juntas tóricas.

5.7 REVISIONES Y SERVICIO SEMESTRALES

5.7.1 Limpieza del tubo de ventilación de la válvula de gas

NOTA: Este procedimiento no es requerido para las freidoras configuradas para exportar a países de la CE.

1. Ponga el interruptor de encendido de la freidora y la válvula de gas en posición OFF (Apagado).
2. Desatornille cuidadosamente el tubo de ventilación de la válvula de gas. **NOTA:** Puede enderezarse el tubo de ventilación para facilitar su desmontaje.
3. Pase un trozo de alambre común por el interior del tubo para retirar las obstrucciones.
4. Retire el alambre y sople a través del tubo para comprobar que esté despejado.
5. Vuelva a instalar el tubo y dóblelo de manera que la abertura apunte hacia abajo.

5.7.2 Revisión de la presión del múltiple del quemador



Esta tarea debe ser realizada únicamente por personal de servicio calificado. Para este servicio contacte a su centro de servicio autorizado.

5.8 INSPECCIÓN ANUAL O PERIÓDICA DEL SISTEMA

Este aparato debe ser inspeccionado y ajustado periódicamente por personal de servicio calificado como parte del programa de mantenimiento regular de la cocina.

Frymaster recomienda que un técnico del Centro de servicio autorizado de fábrica inspeccione este aparato al menos una vez al año según se detalla a continuación:

5.8.1 Freidora

- Inspeccione el gabinete por dentro y por fuera, por el frente y por atrás para detectar exceso de aceite.
- Verifique que no haya residuos ni acumulación de aceite solidificado obstruyendo la abertura del tubo de tiro.
- Asegúrese de que los quemadores y componentes relacionados (p. ej., válvulas de gas, ensambles de piloto, encendedores, etc.) estén en buen estado y funcionando correctamente. Inspeccione todas las conexiones de gas para detectar fugas y asegúrese de que todas estén debidamente apretadas.
- Revise que la presión del múltiple del quemador conforme con lo especificado en la placa de capacidad nominal del aparato.

- Verifique que los sensores de temperatura y de límite superior estén conectados, rectos, apretados firmes y funcionando correctamente, y que los herrajes de montaje y las protecciones de los sensores estén puestos e instalados correctamente.
- Verifique que los componentes de la caja de componentes (es decir, controlador, transformadores, relés, placas de interfaz, etc.) estén en buen estado y libres de aceite u otros desechos. Inspeccione el cableado de la caja de componentes y asegúrese de que las conexiones estén apretadas y que los cables estén en buen estado.
- Verifique que todas las características de seguridad (es decir, interruptores de restablecimiento, etc.) estén presentes y funcionando correctamente.
- Verifique que la olla de freír está en buenas condiciones y sin fugas. Asegúrese de que los difusores de tubos de la olla de freír estén presentes y en buen estado (es decir, que no haya deterioro ni daños visibles).
- Verifique que todas las conexiones y los arneses de cableado estén apretados y en buen estado.

5.8.2 Sistema de filtrado integrado

- Inspeccione todas las mangueras de retorno y drenaje de aceite en busca de fugas y verifique que todas las conexiones estén apretadas.
- Inspeccione la bandeja del filtro en busca de fugas y verifique la limpieza. Si hay una gran acumulación de migajas en la bandeja de migajas, avise al propietario/operador que debe vaciarse la bandeja de migajas en un recipiente no inflamable y limpiarse diariamente.
- Verifique que todas las juntas tóricas y sellos (incluidos los de accesorios de desconexión rápida) estén presentes y en buen estado. Reemplace las juntas tóricas y sellos que estén desgastados o dañados.
- Verifique la integridad del sistema de filtrado de la siguiente manera:
 - Verifique que la tapa de la bandeja del filtro esté puesta e instalada correctamente.
 - Con la bandeja del filtro vacía, ponga cada cuba en la selección Llenar cuba desde la bandeja del filtro (consulte la sección 2.1.7 del *Manual de funcionamiento del controlador FQ4000*), una a la vez. Revise el funcionamiento correcto de cada válvula de retorno de aceite activando la bomba de filtro correspondiente a la selección de llenar la cuba desde el depósito de drenaje. Revise que la bomba se active y que aparezcan burbujas en el aceite para cocinar de la olla de freír respectiva.
 - Verifique que la bandeja del filtro esté bien preparada para filtrar, luego drene una olla de freír con aceite calentado a 177 °C (350 °F) en la bandeja del filtro con la selección Dren a bandeja (consulte la sección 2.1.10 del *Manual de funcionamiento del controlador FQ4000*). Ahora, mediante la selección del depósito de drenaje Llenar cuba desde depósito (Consulte la sección 2.1.7 del *Manual de funcionamiento del controlador FQ4000*), permita que todo el aceite regrese a la olla de freír (indicado por las burbujas en el aceite para cocinar). Presione el botón de marca de verificación cuando haya vuelto todo el aceite. La olla de freír debe volver a llenarse en aproximadamente 5 minutos.

Para asegurarse de que la freidora esté en buenas condiciones y en un entorno seguro, el personal de servicio capacitado debería revisar la freidora y ajustarla periódicamente como parte de un programa regular de mantenimiento de la cocina.

5.8.3 Cuidado del acero inoxidable



NO permita que caiga agua al tanque con aceite caliente. Salpicará y puede causar quemaduras graves.

Todas las partes del gabinete de acero inoxidable deben limpiarse regularmente con agua caliente y jabonosa durante el día y al final del día con un limpiador líquido diseñado para acero inoxidable.

- A. No use lana de acero, paños abrasivos, limpiadores ni polvos.
- B. ¡No use un cuchillo metálico, espátula ni otra herramienta metálica para raspar el acero inoxidable! Las rayaduras son prácticamente imposibles de eliminar.
- C. Si es necesario raspar el acero inoxidable para retirar materiales pegados, empape el área primero para soltar el depósito, luego use un raspador de madera o nylon solamente.

FREIDORA A GAS DE LA SERIE FQG60T FILTERQUICK™ easyTouch®

CAPÍTULO 6: LOCALIZACIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS PARA EL OPERADOR

6.1 Introducción

Este capítulo proporciona una guía de referencia fácil a algunos de los problemas más comunes que pueden ocurrir durante la operación de su equipo. Las guías de solución de problemas que se facilitan a continuación sirven para ayudarle a corregir, o al menos diagnosticar de forma precisa, los problemas de su equipo. Aunque el capítulo cubre los problemas más comunes reportados, puede encontrar problemas que no están cubiertos. En tales casos, el personal de Servicio técnico de Frymaster hará todo lo posible por ayudarle a identificar y resolver el problema.

Durante la localización y solución de un problema, siempre siga un proceso de eliminación que comience por la solución más sencilla y trabaje avanzando hacia la más compleja. Lo más importante, es siempre tratar de tener una idea clara de por qué ha ocurrido un problema. Parte de su acción correctiva requiere tomar medidas para asegurarse de que el problema no vuelva a suceder. Si un controlador FQ4000 funciona mal debido a una mala conexión, verifique el resto de las conexiones. Siempre tome en cuenta que la falla de un componente pequeño a menudo puede indicar la falla potencial o funcionamiento incorrecto de un componente o sistema más importante.

Si tiene dudas acerca de la medida apropiada a tomar, no dude en llamar al Departamento de Servicio Técnico de Frymaster o a su Centro de servicio autorizado de fábrica de Frymaster más cercano para solicitar ayuda.

Antes de llamar a un técnico de servicio o a la LÍNEA DE SERVICIO TÉCNICO DE Frymaster (1-800-551-8633):

- Verifique que los cables de alimentación eléctrica estén conectados y los interruptores de circuito activados.
- Verifique que las desconexiones rápidas de la tubería de gas estén bien conectadas.
- Verifique que estén abiertas todas las válvulas de corte de las tuberías de gas.
- Verifique que las válvulas de drenaje de la olla de freír estén completamente cerradas.
- Tenga a la mano los números de modelo y de serie de su freidora para proporcionarlos al técnico que lo ayude.



El aceite caliente causará quemaduras graves. No intente mover este aparato si está lleno de aceite caliente ni transferir el aceite caliente de un recipiente a otro.



Este equipo debe desconectarse para las tareas de mantenimiento o servicio, excepto cuando se requieran pruebas del circuito eléctrico. Extreme precauciones al momento de realizar dichas pruebas.

Este aparato puede tener más de un punto de conexión al suministro de alimentación eléctrica. Desconecte todos los cables de alimentación antes de realizar tareas de mantenimiento y reparación.

Asegúrese de que las tareas de revisión, pruebas y reparación de los componentes eléctricos las lleve a cabo únicamente un técnico de servicio autorizado.

6.2 Solución de problemas de las freidoras

6.2.1 Problemas de FQ4000 y de calentamiento

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	ACCIÓN CORRECTIVA
No aparece nada en la pantalla del FQ4000.	A. No llega alimentación a la freidora. B. Falla de FQ4000 o de otro componente	A. Verifique que la freidora esté conectada y que no se haya disparado el interruptor de circuito. B. Llame a su centro de servicio Frymaster para solicitar ayuda.
La pantalla de FQ4000 muestra FALLA CALENT.	Aire en las tuberías, válvula de gas desactivada, falla de FQ4000, falla del transformador, termostato de límite superior abierto.	Es normal que aparezca este mensaje durante el arranque si hay aire en las tuberías. Apague y encienda la freidora algunas veces para sacar el aire de las tuberías. Revise que la válvula de gas esté activada. Si el problema persiste, apague la freidora y llame al centro FAS para solicitar asistencia.
La pantalla de FQ4000 muestra IS VAT FULL? YES NO (¿CUB LLENA? SÍ NO) durante una cocción o modo de espera con una alarma audible.	A. Ha ocurrido un error debido a acumulación de carbono en el sensor del interruptor de flotador de nivel de aceite. B. Funcionamiento normal durante algunas funciones de filtrado. C. Si la pantalla aparece varias veces durante un filtrado, podría ser una indicación de que hay un retorno lento de aceite.	A. Si responde sí se dirige a IS OIL SENSOR CLEAN? CONFIRM (¿SENSOR DE ACEITE LIMPIO? CONFIRMAR?), limpie el interruptor de flotador de nivel de aceite con una almohadilla abrasiva y reinicie el FQ4000. B. Asegúrese de que la cuba esté llena y presione el botón √. C. Consulte la sección 6.2.3 de la solución de problemas: La bomba del filtro funciona, pero el retorno de aceite es muy lento.
La pantalla de FQ4000 muestra IS OIL SENSOR CLEAN? CONFIRM (¿SENSOR DE ACEITE LIMPIO? CONFIRMAR) durante una cocción o modo de espera con una alarma audible.	A. Es posible que el interruptor de flotador de nivel de aceite esté recubierto con aceite caramelizado, sedimento o migajas.	A. Limpie el interruptor de flotador de nivel de aceite con una almohadilla abrasiva para garantizar que se mueva libremente hacia arriba y hacia abajo.
La pantalla de FQ4000 muestra CHANGE FILTER PAPER? (¿CAMBIAR PAPEL DE FILTRO?)	Ocurrió la indicación de cambio diario de filtro u ocurrió un error de filtrado.	Cambie el filtro y asegúrese de haber retirado la bandeja del filtro de la freidora por un mínimo de 30 segundos. NO ignore las indicaciones CAMBIAR FILTRO.
La freidora se enciende y se apaga repetidamente cuando inicia la primera vez.	La freidora está en el ciclo de fundido.	Esta es la operación normal. Esto continuará hasta que la temperatura de la freidora alcance los 82 °C (180 °F).
El piloto no se enciende; no hay evidencia de gas en el quemador del piloto.	A. La válvula de gas está cerrada. B. El piloto está obstruido. C. Contaminación en el quemador.	A. Revise que esté abierta la válvula de gas y que haya gas en la válvula. Asegúrese de que las válvulas de cierre detrás de la freidora estén abiertas. B. Revise que no haya suciedad ni pelusas en el orificio del quemador del piloto. C. Comuníquese con su centro FAS para solicitar servicio.
El quemador del piloto se enciende, pero no permanece encendido.	A. Llama inadecuada del piloto. B. Problema de conexión.	A. Comuníquese con su centro FAS para solicitar servicio. B. Comuníquese con su centro FAS para solicitar servicio.
El quemador principal no se enciende; no se detecta gas en el quemador principal.	A. La válvula de gas no está abierta. B. El piloto no está encendido. C. El interruptor de flotador de nivel de aceite está atascado en posición hacia abajo. D. Interruptor de límite superior disparado. E. Límite superior defectuoso. F. Válvula de gas defectuosa.	A. Gire la perilla de la válvula de gas a la posición ABIERTA . B. Compruebe que el piloto esté encendido y funcione correctamente. C. Asegúrese de que el interruptor de flotador de nivel de aceite esté limpio y se mueva libremente hacia arriba y hacia abajo por el eje. D. Presione el restablecimiento del interruptor de límite superior bajo la caja de control. E. Comuníquese con su centro FAS para solicitar servicio. F. Comuníquese con su centro FAS para solicitar servicio.
El interruptor de flotador está en posición superior, pero no hay alimentación hacia la válvula principal.	El relé o el relé de retardo de tiempo en la caja del transformador están defectuosos.	Comuníquese con su centro FAS para solicitar servicio.
Las llamas del quemador principal son pequeñas y parecen perezosas; el aceite no llega rápidamente a la	Presión de gas indebida.	Comuníquese con su centro FAS para solicitar servicio.

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	ACCIÓN CORRECTIVA
temperatura.		
La freidora no calienta.	A. El interruptor de flotador de nivel de aceite está atascado. B. La válvula de gas no está abierta. C. La válvula de cierre de gas manual está cerrada. D. El conector de desconexión rápida está mal conectado en la tubería de gas. E. Problema del módulo de encendido.	A. Asegúrese de que el interruptor de flotador de nivel de aceite esté limpio y se mueva libremente hacia arriba y hacia abajo. B. Gire la perilla de la válvula de gas a la posición ABIERTA . C. Verifique que estén abiertas todas las válvulas de cierre manual en la tubería así como la válvula de gas principal. D. Verifique que el conector de desconexión rápida de la tubería flexible de gas esté conectado firmemente a la freidora. E. Comuníquese con su centro FAS para solicitar servicio.
La freidora funciona normalmente, pero la recuperación es muy lenta al cocinar.	Presión de gas indebida.	Comuníquese con su centro FAS para solicitar servicio.
La freidora funciona normalmente pero produce un sonido de estallido cuando se encienden los quemadores.	El tubo de ventilación de la válvula de gas está sucio u obstruido (únicamente en las freidoras fuera de la CE).	Limpie según las instrucciones del Capítulo 5 de este manual.
Señales de temperatura excesiva; el aceite se quema y pierde color rápidamente.	A. Presión de gas indebida. B. El aceite empleado es de calidad inferior o se ha utilizado demasiado tiempo. C. Olla de freír sucia.	A. Comuníquese con su centro FAS para solicitar servicio. B. Cambie el aceite. C. Revise que la olla de freír esté limpia al volver a llenarla con aceite nuevo.
La freidora no llega a la temperatura seleccionada.	A. Ubicación incorrecta de la sonda del sensor de temperatura o sensor de temperatura defectuoso. B. Conexión suelta de cableado.	A. Comuníquese con su centro FAS para solicitar servicio. B. Comuníquese con su centro FAS para solicitar servicio.
La temperatura de la freidora es errática.	A. Sonda doblada.	A. Enderece la sonda.
No se puede controlar la temperatura del aceite; la freidora funciona con temperatura de límite superior.	Sonda de temperatura defectuosa.	Comuníquese con su centro FAS para solicitar servicio.
La pantalla de FQ4000 muestra MISCONFIGURED ENERGY TYPE (TIPO ENERG MAL CONFIG)	Se configuró incorrectamente el tipo de energía en la freidora.	Asegúrese de que la freidora está configurada de manera adecuada para el tipo de energía correcto.
La pantalla de FQ4000 muestra VAT ID CONNECTOR NOT CONNECTED (CONECTOR CUB NO CONECTADO)	Falta el localizador del controlador o está desconectado.	Asegúrese de que el localizador de 6 patillas esté conectado a la parte posterior de controlador y conectado a tierra de forma adecuada en la caja de control.
El controlador se bloquea.	Error del controlador.	Quite y restaure la alimentación del controlador. Si el problema persiste, llame a su centro FAS para solicitar ayuda.

6.2.2 Mensajes de error y problemas de pantalla

Problema	Causas probables	Acción correctiva
La pantalla de FQ4000 muestra E19 HEATING FAILURE (ERROR CALENT).	Falló el controlador, el transformador, la placa SIB o el termostato de límite superior abierto.	Llame a su centro de servicio Frymaster para solicitar ayuda.
La pantalla de FQ4000 está en la escala incorrecta de temperatura (Fahrenheit o Celsius).	Se programó una opción incorrecta de pantalla.	Para variar entre °F y °C, vaya a Ajustes Gestor, temperatura y cambie la escala de temperatura. Encienda el controlador para revisar la temperatura. Si no aparece la escala deseada, repita el procedimiento.
La pantalla de FQ4000 muestra HOT-HI-1 (CAL ALT-1).	La temperatura de la olla de freír es superior a 210 °C (410 °F) o, en los países de la CE, 202 °C (395 °F).	Apague la freidora inmediatamente y llame a su centro FAS para solicitar asistencia.

Problema	Causas probables	Acción correctiva
La pantalla de FQ4000 muestra HELP HI-2 (AYUDA ALT-2) o HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER (ERROR LTE SUPERIOR DESCONECTAR CORRIENTE).	Falla de límite superior.	Desconecte de inmediato la corriente de toda la freidora y llame a su centro FAS para solicitar ayuda.
La pantalla de FQ4000 muestra ERROR SONDA TEMP.	Problema en los circuitos de medición de temperatura incluida la sonda, conector o arnés de cableado dañado.	Apague la freidora y llame a su centro FAS para solicitar asistencia.
El indicador de calentamiento está encendido, pero la freidora no caliente.	El cable de alimentación trifásico está desconectado o el interruptor de circuito está disparado.	Verifique que todos los cables de alimentación estén totalmente asentados en los tomacorrientes, bien puestos y que no se ha disparado el disyuntor. Si el problema persiste, llame a su centro FAS para solicitar ayuda.
La pantalla de FQ4000 muestra RECOVERY FAULT (ERROR RECUP) y suena la alarma.	El tiempo de recuperación superó el tiempo límite máximo.	Para borrar el error y silenciar la alarma, presione el botón √. El tiempo máximo de recuperación para los modelos eléctricos es 1:40. Si este error persiste, llame a su centro FAS para solicitar ayuda.
La pantalla de FQ4000 muestra NO MENU GROUP AVAILABLE FOR SELECTION (GRUPO DE MENÚS NO DISPONIBLES).	Se han eliminado todos los grupos de menús.	Cree un nuevo grupo de MENÚS. Cuando haya creado un nuevo menú, agregue recetas al grupo (consulte la sección 1.10 del Manual del controlador FQ4000).
La pantalla de FQ4000 muestra SERVICE REQUIRED (MANT NECESARIO) seguido de un mensaje de error.	Ha ocurrido un error que requiere un técnico de servicio.	Presione la X para continuar cocinando y llame a su centro FAS para obtener ayuda. En algunos casos, puede ser que no esté disponible la opción de cocinar.

6.2.3 Problemas del elevador de cestas

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	ACCIÓN CORRECTIVA
El movimiento para elevar la cesta es irregular o ruidoso.	Las varillas de elevación de la cesta necesitan lubricación.	Aplique una ligera capa de Lubriplate™ o una grasa blanca ligera similar a la varilla y a los bujes.





6.2.4 Problemas de filtrado



Problema	Causas probables	Acción correctiva
La freidora filtra después de cada ciclo de cocción.	La configuración de Filtrar desp es incorrecta.	Modifique o sobrescriba el ajuste "filtrar después"; para hacerlo, vuelva a ingresar el valor para "filtrar después" en Ajustes Gestor, Atributos filtro en la sección 1.8 del Manual del controlador FQ4000.
Limpiar y filtrar no inicia.	Temperatura demasiado baja.	Asegúrese de que la freidora esté en el valor de referencia antes de comenzar la función Limpiar y filtrar.
La pantalla de FQ4000 muestra FILTER BUSY (FILTRO OCUP).	A. Aún hay otro ciclo de filtrado o cambio de almohadilla de filtro en proceso. B. La placa de interfaz del filtro no ha terminado de verificar el sistema.	A. Espere hasta que termine el ciclo de filtrado anterior para iniciar otro ciclo de filtrado. Cambie la almohadilla de filtro si se le solicita. B. Espere 15 minutos e intente de nuevo.
La bomba del filtro no arranca o se detiene durante el filtrado.	A. El cable de alimentación no está enchufado o se disparó el disyuntor. B. Se sobrecalentó el motor de la bomba, lo que disparó el interruptor de sobrecarga térmica. C. Hay una obstrucción en la bomba del filtro.	A. Asegúrese de que el cable de alimentación esté completamente enchufado y de que no se haya disparado el disyuntor. B. Si el motor está demasiado caliente como para tocarlo por más de unos segundos, probablemente se disparó el interruptor de sobrecarga térmica. Deje que el motor se enfríe al menos durante 45 minutos, luego presione el interruptor de restablecimiento de la bomba (consulte la sección 2.1.2 del Manual del controlador FQ4000). C. Llame a su centro de servicio Frymaster para solicitar ayuda.
La válvula de drenaje o la válvula de retorno permanecen abiertas.	A. Falla de la placa VIB. B. Falla del actuador.	Llame a su centro de servicio Frymaster para solicitar ayuda.

Problema	Causas probables	Acción correctiva
La pantalla de FQ4000 muestra INSERT PAN (INTRO BANDEJA).	<ul style="list-style-type: none"> A. La bandeja del filtro no está completamente insertada en la freidora. B. Falta el imán de la bandeja del filtro. C. El interruptor de la bandeja del filtro está defectuoso. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Jale la bandeja del filtro hacia afuera y vuelva a insertarla totalmente en la freidora. Asegúrese de que el controlador no muestre P. B. Asegúrese de que el imán de la bandeja del filtro esté en su lugar y reemplácelo si falta. C. Si el imán de la bandeja del filtro está colocado completamente contra el interruptor y el controlador sigue mostrando INTRO BANDEJA, es posible que el interruptor esté defectuoso.
Filtro OQS de filtrado automático no inicia.	<ul style="list-style-type: none"> A. Nivel de aceite demasiado bajo. B. La temperatura del aceite es demasiado baja. C. La bandeja del filtro no está colocada. D. El ajuste de filtrado en receta está en APAGADO. E. Falla del relé de filtrado. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Asegúrese de que el nivel de aceite esté en la línea superior de relleno de aceite (en el sensor superior de nivel de aceite). B. Asegúrese de que la temperatura del aceite esté en el valor de referencia. C. Asegúrese de que el controlador no muestre P. Asegúrese de que la bandeja del filtro esté totalmente asentada en la freidora. Encienda y apague la freidora. D. Ajuste el filtrado en recetas como ENCENDIDO. E. Llame a su centro de servicio Frymaster para solicitar ayuda.
La bomba del filtro funciona, pero el retorno de aceite es muy lento.	<ul style="list-style-type: none"> A. Almohadilla o papel de filtro obstruidos. B. Los componentes de la bandeja del filtro están mal instalados o mal preparados. C. La rejilla del prefiltro podría estar obstruida o no completamente apretada. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Asegúrese de que el filtro no esté obstruido. De ser así, reemplace el filtro. B. Quite el aceite de la bandeja del filtro y reemplace el papel o la almohadilla de filtro, asegurándose de que la rejilla de filtro esté debajo del papel o la almohadilla. Si está usando una almohadilla, verifique que el lado áspero vaya hacia arriba. Verifique que las juntas tóricas estén puestas y en buen estado en la conexión de la bandeja del filtro. C. Limpie el prefiltro (consulte la sección 4.5.4) y asegúrese de que esté apretado con la llave que se proporciona.

6.2.4.1 Filtrado incompleto

Se genera un mensaje de error si falla el procedimiento de filtrado automático. Siga las instrucciones en la pantalla para devolver el aceite y borrar el error.

PANTALLA	ACCIÓN
IS VAT FULL? (¿CUB LLENA?)	1. Si la cuba está llena, presione el botón √ (marca de verificación) para continuar. El controlador regresa al modo de cocción en espera o  . Presione X si la cuba no está completamente llena.
FILLING IN PROGRESS (LLENADO EN CURSO)	2. No se necesitan acciones mientras la bomba funciona.
IS VAT FULL? (¿CUB LLENA?)	3. Si la cuba está llena, presione el botón √ (marca de verificación) para continuar. El controlador regresa al modo de cocción en espera o  . Presione X si la cuba no está completamente llena.
FILLING IN PROGRESS (LLENADO EN CURSO)	4. No se necesitan acciones mientras la bomba funciona.
IS VAT FULL? (¿CUB LLENA?)	5. Si la cuba está llena, presione el botón √ (marca de verificación) para continuar. El controlador regresa al modo de cocción en espera o  . Presione X si la cuba no está completamente llena. Si esta es la sexta vez consecutiva de filtrado incompleto, avance al paso 10.
CHANGE FILTER PAPER? (¿CAMBIAR PAPEL FILTR?)	6. Presione el botón √ (marca de verificación) para continuar. Presione X avanza hasta  .
REMOVE PAN (RETIRAR DEP)	7. Retire la bandeja del filtro.

CHANGE FILTER PAPER (CAMBIAR FILTRO)	8. Cambie el papel o la almohadilla de filtro y asegúrese de que la bandeja del filtro se haya retirado del gabinete por al menos 30 segundos. Una vez que la bandeja ha estado fuera durante 30 segundos, el controlador regresa al modo de cocción en espera. Asegúrese de que la bandeja esté seca y ensamblada correctamente. Empuje la bandeja del filtro nuevamente en la freidora. Asegúrese de que el controlador no muestre "P".
IS VAT FULL? (¿CUB LLENA?)	9. Si la cuba está llena, presione el botón ✓ (marca de verificación) para continuar. El controlador regresa al modo de cocción en espera. Presione X si la cuba no está llena y el controlador avanza hasta  .
SERVICE REQUIRED (MANT NECESARIO)	10. Si se produce un error de filtrado seis veces consecutivas, la válvula de retorno se cierra. Presione el botón ✓ (marca de verificación) para silenciar la alarma y continúe.
ERROR PUMP NOT FILLING (ERROR BOMBA NO SE LLENA)	11. El sistema detecta que el aceite no regresa a la cuba y se necesita mantenimiento. Llame a su centro FAS.
SYSTEM ERROR FIXED? (¿ERROR SISTEMA ARREG?)	12. Presione el botón X para seguir cocinando si es posible. Llame a su centro de servicio Frymaster para reparar y restablecer la freidora. El error volverá a aparecer cada 15 minutos hasta que se haya resuelto el problema. El filtrado y el rellenado automáticos permanecerán desactivados hasta que se restablezca la freidora.
ENTER CODE (INTRO CÓDIGO)	13. El técnico de FAS ingresa un código técnico para restablecer la freidora.
FILL VAT FROM DRAIN PAN? (¿LLN CUB DE DEP DREN?)	14. Presione el botón ✓ (marca de verificación) para llenar la cuba desde la bandeja del filtro para continuar. Siga las indicaciones una vez que la cuba esté llena. Presione X para omitir el llenado desde el depósito de drenaje.
REMOVE PAN (RETIRAR DEP)	15. Retire la bandeja del filtro.
IS PAN EMPTY? (¿VACIA LA BANDEJA?)	16. Si la bandeja del filtro está vacía, presione el botón ✓ (marca de verificación) y continúe con el paso siguiente. Presione X para seguir llenando la cuba. Siga las indicaciones una vez que la cuba esté llena.
	17. Se apaga el controlador.

6.2.4.2 Error por drenaje obstruido

El error por drenaje obstruido ocurre durante el filtrado automático cuando el sensor de nivel de aceite detecta que el aceite no se ha drenado completamente de la olla de freír. Esto se puede deber a un drenaje obstruido o a una falla del sensor de nivel de aceite. Siga las instrucciones en la pantalla del controlador para borrar el error.

Cuando esto ocurre, el controlador indica **CLEAR DRAIN (LIMPIAR DREN)** durante 15 segundos y cambia a **IS DRAIN CLEAR? (¿DREN LIMPIO?)**.

1. Elimine los residuos en el drenaje con la vara para limpiar la freidora y luego presione el botón ✓ para continuar.
2. El controlador indica **DRAINING (DRENANDO)**. Una vez que el sensor de nivel de aceite detecta que se ha drenado el aceite, se reanuda la operación de filtrado automático normal.

6.2.4.3 Filtro ocupado

Cuando se muestra **FILTER BUSY (FILTRO OCUPADO)**, la placa de interfaz del filtro está esperando que se filtre otra cuba o que se termine otra función. Espere 15 minutos para ver si se corrige el problema. De lo contrario, llame a un centro de servicio autorizado Frymaster local.

6.2.5 Problemas del rellenado automático

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	ACCIÓN CORRECTIVA
Las ollas de freír se rellenan frías.	Valor de referencia incorrecto.	Asegúrese de que el valor de referencia sea el correcto.

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	ACCIÓN CORRECTIVA
Una de las cubas no se rellena.	<ul style="list-style-type: none"> A. Error de filtro. B. Error que requiere servicio C. Problema de solenoide, bomba, clavija, RTD o ATO. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Borre el error de filtro correctamente. Si el problema persiste, llame a su centro FAS para solicitar ayuda. B. Llame a su centro de servicio Frymaster para solicitar ayuda. C. Llame a su centro de servicio Frymaster para solicitar ayuda.
Las ollas de freír no se rellenan.	<ul style="list-style-type: none"> A. El bidón JIB o el tanque lateral no están conectados. B. El tanque lateral está obstruido. C. La temperatura de la freidora es demasiado baja. D. El aceite está demasiado frío. E. Se muestra Dep llenado ac vacío. F. Error que requiere servicio G. El interruptor del fundidor está apagado (solo en unidades con manteca sólida). H. Fusible fundido. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Asegúrese de que la manguera del bidón JIB o del tanque lateral esté conectada. B. Asegúrese de que la abertura del tanque lateral no esté obstruida con residuos. C. La temperatura de la freidora debe estar en el valor de referencia. D. Asegúrese de que el aceite en el depósito de relleno esté sobre los 21 °C (70 °F). E. Asegúrese de que al depósito de relleno no le falte aceite. Reemplace el depósito de relleno o llene desde el sistema a granel y restablezca el sistema de relleno. Si el problema persiste, llame a su centro FAS para solicitar ayuda. F. Llame a su centro de servicio Frymaster para solicitar ayuda. G. Asegúrese de que el interruptor del fundidor esté en posición de ENCENDIDO. H. Revise el fusible a la izquierda de la caja ATO. Si usa un fundidor de manteca sólida, revise el fusible bajo el interruptor del fundidor.

6.2.6 Problemas en el sistema de aceite a granel

PROBLEMA	CAUSAS PROBABLES	ACCIÓN CORRECTIVA
La olla de freír no se llena.	<ul style="list-style-type: none"> A. Procedimiento incorrecto de configuración. B. La desconexión rápida no está conectada. C. La válvula de desecho no está completamente cerrada. D. El tanque de aceite a granel está vacío. E. Problema en la bomba RTI. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Encienda y apague la freidora; para esto, desconecte y vuelva a conectar el conector del control del aceite a granel en la parte posterior de la freidora. B. Asegúrese de que la desconexión rápida del sistema a granel esté conectada correctamente. C. Asegúrese de presionar la manilla de la válvula de desecho hasta cerrarla completamente. D. Llame a su proveedor de aceite a granel. E. D. Llame a su centro FAS para solicitar ayuda.
El depósito de relleno no se llena.	<ul style="list-style-type: none"> A. Procedimiento incorrecto de configuración. B. Hay otra función en curso. C. La válvula de desecho no está completamente cerrada. D. El tanque de aceite a granel está vacío. E. Problema en el solenoide, bomba o interruptor. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Encienda y apague la freidora; para esto, desconecte y vuelva a conectar el cable de alimentación de 5 patillas del control del aceite a granel en la parte posterior de la freidora. B. Si hay una función de filtrado o cualquier otra del menú de filtrado en curso o bien aparece FILTER NOW? YES/NO, CONFIRM (¿FILTRAR AHORA? SÍ/NO, CONFIRMAR SÍ/NO), o SKIM VAT (COLAR CUB), espere hasta que el proceso finalice y vuelva a intentarlo. C. Asegúrese de presionar la manilla de la válvula de desecho hasta cerrarla completamente. D. Llame a su proveedor de aceite a granel. E. Llame a su centro FAS para solicitar ayuda.
El depósito de relleno o el llenado de la cuba están lentos.	<ul style="list-style-type: none"> A. Problemas en la bomba o tubería más allá del alcance de la solución de problemas del operador. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Comuníquese con el proveedor de aceite a granel.

6.2.7 Códigos de registro de errores

Consulte la sección 1.12.2.1 en el Manual del controlador FQ4000 para ver las instrucciones para acceder al registro de errores.

Código	MENSAJE DE ERROR	EXPLICACIÓN
E13	TEMPERATURE PROBE FAILURE (Error sonda temperatura)	Lectura de la sonda de temperatura incorrecta.
E16	HIGH LIMIT 1 EXCEEDED (Límite superior 1 excedido)	La temperatura del límite superior es superior a 210 °C (410 °F) o, en los países de la CE, 202 °C (395 °F).
E17	HIGH LIMIT 2 EXCEEDED (Límite superior 2 excedido)	El interruptor de límite superior se abrió. Presione el reinicio del interruptor de límite alto debajo de la caja de control.
E18	HIGH LIMIT PROBLEM (Error lte superior) DISCONNECT POWER (Desconectar corriente)	La temperatura de la cuba supera los 238 °C (460 °F) y no se abrió el interruptor de límite superior. Desconecte inmediatamente la corriente de la freidora y llame al servicio técnico.
E19	HEATING FAILURE – XXX F or XXX C (Error de calentamiento, XXX F o XXX C)	Falla del circuito inversor del control de calentamiento. El contactor de calor no se activó.
E25	HEATING FAILURE - BLOWER (Error de calentamiento, ventilador)	Los interruptores de presión de aire no se cerraron.
E27	HEATING FAILURE - PRESSURE SWITCH - CALL SERVICE (Error de calentamiento, interruptor de presión, llame a mantenimiento)	El interruptor de presión de aire no se cerró.
E28	HEATING FAILURE – XXX F or XXX C (Error de calentamiento, XXX F o XXX C)	La freidora no se encendió y ha bloqueado el módulo de encendido.
E29	TOP OFF PROBE FAILURE - CALL SERVICE (Error de la sonda de rellenado, llame a mantenimiento)	La lectura RTD de ATO está fuera de rango.
E32	DRAIN VALVE NOT OPEN - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (Válvula de drenaje no abierta, filtrado y rellenado desactivados, llame a mantenimiento)	La válvula de drenaje intentaba abrirse, pero falta confirmación.
E33	DRAIN VALVE NOT CLOSED - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (Válvula de drenaje no cerrada, filtrado y rellenado desactivados, llame a mantenimiento)	La válvula de drenaje intentaba cerrarse, pero falta confirmación.
E34	RETURN VALVE NOT OPEN - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (Válvula no abierta, filtrado y rellenado desactivados, llame a mantenimiento)	La válvula de retorno intentaba abrirse, pero falta confirmación.
E35	RETURN VALVE NOT CLOSED - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (Válvula de retorno no cerrada, filtrado y rellenado desactivados, llame a mantenimiento)	La válvula de retorno intentaba cerrarse, pero falta confirmación.
E36	VALVE INTERFACE BOARD FAILURE - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (Error de la placa de interfaz de la válvula, filtrado y rellenado desactivados, llame a mantenimiento)	Conexiones perdidas de la placa de interfaz de la válvula o error de placa.
E37	AUTOMATIC INTERMITTENT FILTRATION PROBE FAILURE - FILTRATION DISABLED - CALL SERVICE (Error de la sonda de filtrado intermitente automático, filtrado desactivado, llame a mantenimiento)	La lectura RTD de AIF está fuera del rango.
E39	CHANGE FILTER PAD (Cambiar almohadilla filtro)	El temporizador de 25 horas terminó o se ha activado la lógica de filtro sucio.
E41	OIL IN PAN ERROR (Error de aceite en bandeja)	El sistema detecta que puede haber aceite en la bandeja del filtro.
E42	CLOGGED DRAIN (Gas) (Drenaje obstruido, gas)	La cuba no se vació durante el proceso de filtrado.
E43	OIL SENSOR FAILURE - CALL SERVICE (Error del sensor de aceite, llame a mantenimiento)	Posible falla del sensor de nivel de aceite.
E44	RECOVERY FAULT (Error de recuperación)	El tiempo de recuperación superó el tiempo límite máximo.
E45	RECOVERY FAULT – CALL SERVICE (Error de recuperación, llame a mantenimiento)	El tiempo de recuperación superó el tiempo límite máximo por dos o más ciclos.
E46	SYSTEM INTERFACE BOARD 1 MISSING - CALL SERVICE (Falta la placa de interfaz 1, llame a mantenimiento)	Conexión de placa SIB 1 perdida o error de placa.
E51	DUPLICATE BOARD ID - CALL SERVICE (Id. de placa duplicado, llame a mantenimiento)	Dos o más controladores tienen la misma Id. de ubicación.
E52	USER INTERFACE CONTROLLER ERROR - CALL SERVICE (Error del controlador de la interfaz de usuario, llame a mantenimiento)	El controlador tiene un error desconocido.
E53	CAN BUS ERROR - CALL SERVICE (Error bus CAN, llame a mantenimiento)	Se pierden las comunicaciones entre las placas.
E54	USB ERROR (Error de USB)	Conexión USB perdida durante una actualización.
E55	SYSTEM INTERFACE BOARD 2 MISSING - CALL SERVICE (Falta placa interfaz del sistema 2, llame a mantenimiento)	Conexión de placa SIB 2 perdida o error de placa.
E61	MISCONFIGURED ENERGY TYPE (Tipo de energía mal configurado)	La freidora está configurada para el tipo incorrecto de energía.

Código	MENSAJE DE ERROR	EXPLICACIÓN
E62	VAT NOT HEATING – CHECK ENERGY SOURCE – XXXF OR XXXC (La cuba no calienta, revise la fuente de energía: XXXF o XXXC)	La cuba no calienta correctamente.
E63	RATE OF RISE (Índice de aumento)	Error de índice de aumento ocurrido durante una prueba de recuperación.
E64	FILTRATION INTERFACE BOARD FAILURE - FILTRATION AND TOP OFF DISABLED - CALL SERVICE (Error de placa de interfaz de filtrado, filtrado y rellenado desactivados, llame a mantenimiento)	Conexiones perdidas de la placa de interfaz de filtrado o error de placa.
E65	CLEAN OIB SENSOR – XXX F OR XXX C - CALL SERVICE (Limpiar sensor OIB - XXX F o XXX C, llame a mantenimiento)	Gas: El sensor OIB no detecta aceite. Limpie el sensor de aceite.
E66	DRAIN VALVE OPEN – XXXF OR XXXC (Válvula de drenaje de abierta XXXF o XXXC)	La válvula de drenaje se abre durante la cocción.
E67	SYSTEM INTERFACE BOARD NOT CONFIGURED - CALL SERVICE (Placa de interfaz del sistema no configurada, llame a mantenimiento)	El controlador se enciende cuando la placa SIB no está configurada.
E68	OIB FUSE TRIPPED – CALL SERVICE (Fusible OIB activado, llame a mantenimiento)	El fusible OIB de la placa VIB se activó y no se restableció.
E69	RECIPES NOT AVAILABLE – CALL SERVICE (Recetas no disponibles, llame a mantenimiento)	No se ha programado el controlador con recetas de productos. Reemplace el controlador con un controlador programado de fábrica.
E70	OQS TEMP HIGH (Temperatura alta en OQS)	La temperatura del aceite es muy alta para una lectura válida de OQS. El filtro está a una temperatura entre 149 °C (300 °F) y 191 °C (375 °F).
E71	OQS TEMP LOW (Temperatura baja en OQS)	La temperatura del aceite es muy baja para una lectura válida de OQS. El filtro está a una temperatura entre 149 °C (300 °F) y 191 °C (375 °F).
E72	TPM RANGE LOW (TPM rango bajo)	El TPM es muy bajo para una lectura válida de OQS. Esto también puede pasar con aceite nuevo. El tipo de aceite incorrecto se puede seleccionar en el menú Config. Es posible que el sensor no esté calibrado para el tipo de aceite. Consulte la tabla de tipos de aceite en el documento de instrucciones 8197316. Si el problema persiste, comuníquese con un centro FAS.
E73	TPM RANGE HIGH (TPM rango alto)	La lectura TPM es muy alta para una lectura válida de OQS. Deseche el aceite.
E74	OQS ERROR (Error en OQS)	OQS tiene un error interno. Si el problema persiste, comuníquese con un centro FAS.
E75	OQS AIR ERROR (Error de aire en OQS)	OQS detecta aire en el aceite. Revise las juntas tóricas y la rejilla primaria del filtro y apriétela para garantizar que no entre aire al sensor OQS. Si el problema persiste, comuníquese con un centro FAS.
E76	OQS ERROR (Error en OQS)	El sensor OQS presenta un error de comunicación. Revise las conexiones del sensor OQS. Apague y encienda toda la batería de la freidora. Si el problema persiste, comuníquese con un centro FAS.
E81	SAFE MODE FAILURE ERROR (Error de alarma de modo seguro)	El sistema ha detectado que la freidora no calienta correctamente debido a condiciones de aceite bajo. Asegúrese de que la freidora tenga aceite hasta la línea de llenado inferior o más arriba. Si no es así, agregue aceite hasta la línea de llenado inferior. Si el problema persiste, comuníquese con un centro FAS.

6.2.8 Problemas de OQS (Sensor de calidad del aceite)

Problema	Acción correctiva
No se muestran resultados de TPM.	<p>Revise los siguientes elementos y realice otro filtrado OQS.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que la cuba esté a la temperatura de referencia. • Inspeccione la rejilla primaria del filtro y use la llave para asegurarse de que esté atornillada firmemente. • Inspeccione las juntas tóricas en la bandeja del filtro y asegúrese de que no falte ninguna y que no estén rotas o gastadas. De lo contrario, reemplácelas. • Asegúrese de que el papel de filtro no esté obstruido y que se esté usando uno limpio. ¿Se rellenó la cuba la primera vez en el filtrado anterior? De no ser así, cambie el papel de filtro.

FREIDORA A GAS DE LA SERIE FQG60T FILTERQUICK™ easyTouch®

APÉNDICE A: INSTRUCCIONES PARA SISTEMAS DE ACEITE A GRANEL

A.1.1 Sistemas de aceite a granel

Los sistemas de aceite a granel tienen tanques grandes de almacenamiento de aceite, por lo general ubicados en la parte posterior del restaurante, que están conectados a un múltiple posterior en la freidora. El aceite de desecho se bombea desde la freidora a través de un conector ubicado en la parte trasera de la freidora etiquetado DISPOSE (DESECHAR) hacia los tanques de desecho (consulte la Figura 1); y el aceite fresco se bombea desde los tanques a través del conector ubicado en la parte trasera de la freidora etiquetado FILL (LLENAR), hacia la freidora (consulte la Figura 1). Conecte las conexiones del sistema de aceite a granel al conector ubicado en la parte trasera de la freidora (consulte la Figura 2). El diagrama de cableado se localiza en la siguiente página.

Es muy importante que el sistema de la freidora cycle el encendido completamente después de cambiar las configuraciones de aceite fresco o aceite de desecho.

Las freidoras FQG60T FilterQuick™ easyTouch, equipadas para usarse con sistemas de aceite a granel, tienen un depósito de aceite fresco a bordo que puede o no haber sido suministrado por el proveedor de aceite a granel. Para baterías de freidoras con dos o más cubas, retire la tapa e inserte el conector estándar en el bidón con la tapa metálica apoyada en el reborde del bidón. El aceite se bombea hacia adentro y hacia afuera del bidón o de los depósitos laterales a través del mismo conector (consulte la Figura 3).



Figura 3

Conexión para aceite de desecho



Figura 1

Conexión para aceite fresco

Conexión de cableado del sistema a granel

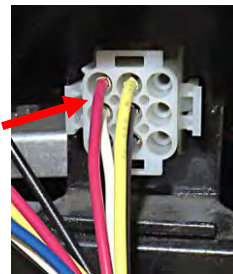
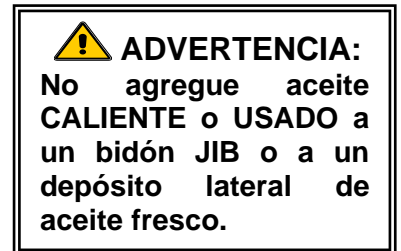


Figura 2



El interruptor momentáneo utilizado para restablecer el sistema ATO también se utiliza para llenar el bidón o el depósito en un sistema de aceite a granel fresco. Después de borrar la pantalla TOP OFF EMPTY (DEP LLENADO AC VACÍO), mantener presionado el interruptor momentáneo, ubicado arriba del JIB, permite al operador llenar el bidón o depósito desde el tanque de almacenamiento de aceite a granel (consulte la Figura 4).

Para llenar el bidón, mantenga presionado el botón de restablecimiento del JIB hasta llenarlo, y luego suelte el botón. *

NOTA: NO llene en exceso el bidón o el depósito.

Para instrucciones sobre el llenado de la cuba desde el sistema a granel, consulte la Sección 1.9.8 Manual del controlador FilterQuick.

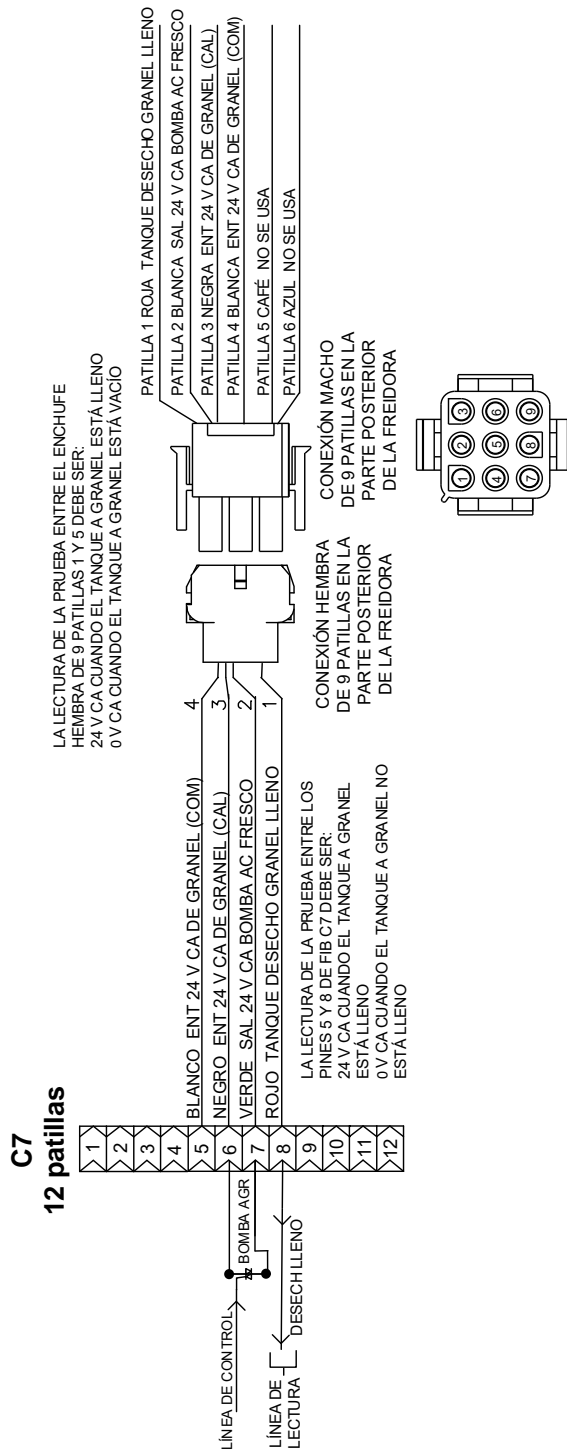


Figura 4

* **NOTA:** Toma aproximadamente doce segundos desde el momento en que presiona el botón de llenado del JIB hasta que arranca la bomba de aceite a granel fresco. Pueden transcurrir hasta 20 segundos antes de que comience a subir el nivel en el JIB. Generalmente toma aproximadamente tres minutos para llenar el JIB. Generalmente, una cuba completa tarda dos minutos en llenarse.

A.1.2 Cableado del sistema de aceite a granel

CAJA FIB C7 CABLEADO DEL ACEITE A GRANEL



⚠ ADVERTENCIA

La freidora FilterQuick™ easyTouch funcionará ÚNICAMENTE con sistemas de aceite a granel que tienen interruptor de flotador de tres polos. Si el interruptor de flotador es el modelo antiguo de dos polos, llame al proveedor de aceite a granel. Estos interruptores de flotador tienen una polaridad específica que puede hacer cortocircuito a tierra y dañar una placa FIB.



FRYMASTER
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

800-551-8633
318-865-1711

WWW.FRYMASTER.COM

EMAIL: FRYSERVICE@WELBILT.COM



Welbilt offers fully-integrated kitchen systems and our products are backed by KitchenCare® aftermarket parts and service. Welbilt's portfolio of award-winning brands includes Cleveland™, Convotherm®, Crem®, Delfield®, Frymaster®, Garland®, Kolpak®, Lincoln®, Merco®, Merrychef® and Multiplex®.

Bringing innovation to the table • welbilt.com

©2022 Welbilt Inc. except where explicitly stated otherwise. All rights reserved. Continuing product improvement may necessitate change of specifications without notice.

Part Number FRY_IOM_8197703SP 11/2022